500g

SPEZ628

Tubettini (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Tubettini. Die Italiener lieben das Diminutiv. Kleine Tuben also. Im Durchmesser ungefähr so groß, wie sie lang sind. Außen geriffelt. Könnte man schön als Halskette aufziehen, so klein sind sie. Tubettini ist ihr technischer Name. In Apulien nennt man sie »Denti di vecchia«, Zähne einer alten Frau, oder »Denti di Cavallo«, Pferdezähne. Wenig schmeichelhaft. Im Süden Italiens nimmt man Tubettini vor allem als Beilage in Suppen. Heute sind Tubettini ein industrielles Maschinenformat, erwähnt wurden sie schon im 18. Jahrhundert. Damals wurden sie mühsam von Hand präpariert und galten deshalb als besonders feine Teigware.

Ein tolles Format für Salate, feine raffinierte Gemüsebegleitung und elegante Saucen, das die Küchenphantasie spontan anregt. Wir präparieren sie hier ganz traditionell zu einem der Klassiker italienischer Kochkunst: Pasta e Fagioli. Bohnensuppe mit Nudel. Rezept. Wir brauchen: Eine Packung Fave-Bohnen von A.R.T.E.. Eine kleine Zwiebel, klein gehackt. Eine Knoblauchzehe, fein gehackt. Einen Esslöffel kleingehackten frischen Rosmarin. Chilliflocken. Olivenöl. Die Bohnen in ausreichend Wasser weichkochen. Dazu das Wasser salzen, dann halbiert sich die Kochzeit auf ca. 30-40 Minuten. Wenn weich, ein Drittel der Bohnen entnehmen, unter kaltem Wasser abspülen, beiseitestellen. Den Rest der Bohnen im Kochwasser zu einer sämig dicken Suppe pürieren. Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin und Chilliflocken in einem großzügigen Eßlöffel Olivenöl goldbraun braten. Dann die Bohnensuppe und die beiseitegestellten Bohnenstückchen in die Pfanne geben, vorsichtig aufkochen, nach Bedarf salzen. Etwas Wasser und die rohen, ungegarten Tubettini zugeben und 9 Minuten bei niedriger Temperatur garkochen, dabei nur soviel Wasser zugeben, daß die Suppe stets sämig dick bleibt. Wenn die Nudeln gar sind (9 min), die Suppe in tiefen Tellern servieren und mit einem großzügigen Schuß allerbesten frischen Olivenöls und etwas grobem schwarzen Pfeffer würzen und dekorieren. Eine herzhaft wohlschmeckende Suppe. Schade, daß Hülsenfrüchte der Deutschen Sache nicht sind.

K&U
www.weinhalle.de