



# Scharfe Penne mit Dicken Bohnenkernen, Chili, Mascarpone und Fenchel Salami

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Italienische Alltagsküche, köstlich einfach, herzhaft, Cross Over, preiswert

## Zutaten

- 600 g TK dicke Bohnen, aufgetaut
- 2 Stängel frisches Bohnenkraut
- 300 g Penne Nudeln
- 100 g magerer Speck in dünnen Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 rote Chilischoten, entkernt, in feinen Würfeln
- 80 ml trockener Weißwein
- 200 g Mascarpone
- 100 g geraspelter Pecorino oder Parmesan
- 2 El Olivenöl
- Abrieb 1/2 Zitrone
- 120 g italienische Fenchel Salami in dünnen Streifen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Bohnen kurz für 1 min. in kochendes Salzwasser mit Bohnenkraut geben, abgießen und kaltes Wasser darüber laufen lassen, abschrecken. Die Kerne aus den Häutchen drücken.

### Schritt3

Der Ansatz:

#### **Schritt4**

Den Speck, Zwiebeln und Chili in Olivenöl glasig anschwitzen, salzen und die Bohnenkerne dazu geben.

#### **Schritt5**

Mit Weißwein und etwas Wasser aufgießen, ca. 10 min. köcheln lassen. Dann den Zitronenabrieb und Mascarpone dazu geben, "aufstoßen" lassen, ev. noch etwas Nudelwasser zufügen,

#### **Schritt6**

pikant abschmecken.

#### **Schritt7**

Zeitgleich die Penne nach Packungsanweisung "bissfest" kochen, abgießen, zu den Nudeln geben.

#### **Schritt8**

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

In einer großen Schüssel mit frisch gemahlenem Pfeffer, den Salamistreifen und Pecorino bestreut zu Tisch geben.

#### **Schritt11**

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** chili, mascarpone, mit italienischem Flair

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfe-penne-mit-dicken-bohnenkernen-chili-mascarpone-und-fenchel-salami/>