Spaghetti mit Salami und grünen Bohnen



Farbenfroh im tiefen Pastateller …

Ich hatte eine Minisalami vorrätig. Die wollte ich für eine Sauce verwenden. Ich stellte mir also Spaghetti vor, mit Salami und weiteren Zutaten in einer aromatischen Sauce. Ich wählte noch etwas Gemüse, genauer grüne Bohnen, Lauchzwiebel, Knoblauch und Chili. Die Sauce wollte ich eigentlich aus trockenem Weißwein und Sahne bilden.

Da stand ich jedoch vor einem Dilemma. Die Sahne in meinem Kühlschrank war leider nicht mehr verwendbar. Und ich hatte auch kein Mehl mehr vorrätig, um eine Weißweinsauce ein wenig hell abzubinden. Eine reine Weißweinsauce wollte ich nicht zubereiten. Da blieb mir nichts anders übrig, als ein wenig Blauschimmelkäse zum Abbinden der Sauce zu verwenden. Es sind ein wenig viel Aromen, aber die Bohnen und die Pasta mildern dies wieder etwas ab.

Zutaten für 1 Person:

- 70 g Salami
- 60 g grüne Bohnen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- trockener Weißwein
- 40 g Blauschimmelkäse
- Olivenöl

- Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Bohnen putzen. Wasser in einem großen Topf erhitzen und Bohnen darin 10 Minuten kochen. Herausnehmen und quer vierteln. Beiseite legen. Kochwasser im Topf aufbewahren. Salami in Scheiben und dann in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke schneiden. Chilischote in Ringe schneiden.



… und schon bei der Zubereitung in der Pfanne

Pasta im Bohnen-Kochwasser nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Salami, Knoblauch, Lauchzwiebel und Chili darin einige Minuten anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Blauschimmelkäse zerkleinern, hinzugeben und im Wein auflösen. Sauce verrühren, zusätzliches Würzen ist nicht notwendig. Bohnen in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Salami-Bohnen-Mischung mit Sauce darübergeben.