

## Italienische Bratwürste mit weißen Bohnen und Tomaten

by Andreas - Sonntag, Februar 28, 2021

<http://mundgericht.de/index.php/italienische-bratwuerste-mit-weissen-bohnen-und-tomaten/>



Die italienische Variante unserer groben Bratwürste heißen Salsiccia und bestehen in der Regel aus Schweinefleisch. Meist sind sie scharf gewürzt und mit Wein angereichert.

**800 gr. Riesenbohnen (Glas oder Dose)**

**6 Salsicce**

**3 Knoblauchzehen**

**3 EL Olivenöl**

**400 gr. gehackte Tomaten (Dose)**

**100 ml Gemüsebrühe**

**½ TL getrockneter Oregano**

**Zucker**

## **Pfeffer**

## **Salz**

Die Würste mehrmals mit einer Gabel einstechen und in einer großen Pfanne im Olivenöl rundherum mit den fein gehackten Knoblauchzehen anbraten. Nun die weißen Riesenbohnen in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser gut abbrausen und mit den gehackten Tomaten, der Gemüsebrühe und Oregano zu den Würsten geben. Bei geschlossenem Deckel 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen und ohne Deckel weitere 10 Minuten köcheln lassen.

## **Weitere Empfehlungen:**

### **Spaghetti Puttanesca**

Einer der Nudelklassiker Italiens mit einer amüsanten Entstehungslegende. Puttana heißt übers...

### **Radicchio und Pancetta in Tomatensauce mit Spaghetti**

Pancetta ist ein italienischer Bauchspeck, der luftgetrocknet und geräuchert wird. Je nach Regi...

### **Marinade für Lammkoteletts**

Eine Geburtstagsfeier war angesagt. Jeder sollte Fingerfood mitbringen. Was passt da besser, als...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station