Italienischer Bohneneintopf mit Tomate, Speck und Diavoletti

Diavoletti sind kleine getrocknete, mit Peperoncino gewürzte Würstchen. Sie werden in fast ganz Italien hergestellt, im Süden sind sie meistens schärfer als im Norden. Sie sind aber immer sehr aromatisch und geben dem Eintopf nebst dem Speck einen kräftigen Geschmack. Dazu kommen Tomaten und/oder Passata di Pomodoro, Zwiebel und Knoblauch. Die Kartoffel werden lange mitgekocht und sorgen für die Bindung des Eintopfes. Die Bohnen werden separat im Dampf gegart und kommen erst zum Schluss in noch bissfest in den Eintopf. - Das ist ein schmackhafter Eintopf, so ganz wie aus Nonnas Küche.

Zutaten (2 (Portionen)

200g	grüne Bohnen
1-2	Zweige Bohnenkraut
100g	Diavoletti
80g	Speck gesalzen oder Kochspeck
6	Datteltomaten
1	Kartoffel ca. 120g
1	Zwiebel
1	grosse Knoblauchzehe
1dl	Passata di Pomodoro
1dl	kräftige Hühnerbouillon
1dl	Weisswein
	Olivenöl
2El	Sauerrahm

Zubereitung

Die Schwarte vom Speck abschneiden und den Speck in mundgerechte, grobe Streifen schneiden. Die Haut von den Diavoletti abziehen und die Wurst in ca. 5-6mm dicke Rädchen schneiden. Zwiebel hacken, Knoblauch klein würfeln. Datteltomaten klein

würfeln. Kartoffel schälen und ebenfalls klein würfeln.

Speck und Zwiebel in wenig Olivenöl sanft 3-4 Minuten dünsten. Mit Weisswein ablöschen, aufkochen und 2-3 Minuten kochen lassen. Die restliche Zutaten inkl. Diavoletti und Bohnenkraut, aber ohne Bohnen zugeben und zugedeckt 2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Ab und zu umrühren und eventuell etwas Wasser nachgiessen.

Bohnen rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden. eine Pfanne mit etwas Wasser und eingesetztem Dampfsieb auf setzen. Sobald das Wasser kocht, Bohnen zugeben, leicht salzen und ca. 20 Minuten im Dampf garen. Die Bohnen sollten knapp weich sein. Bohnen zum Eintopf geben und weitere 12 - 15 Minuten mitkochen.

Eintopf in Tellern anrichten und einen Klacks Sauerrahm daraufgeben.