Pomìto

# Geschmorte Salsiccia-Wurst und Borlotti-Bohnen



**Vorbereitungszeit**: 60 min
**Schwierigkeitsgrad**: Mittel

### Zutaten

- Borlotti-Bohnen: 100 g
- Etwas EVO-Öl:
- Frische Würstchen: 2
- Knoblauch: 1 Zehe
- Salz:
- Trockene Cannellini Bohnen: 100 g

## Vorbereitung

Die Bohnen 12 Stunden einweichen, abwaschen und in reichlich Wasser ohne Salz auf kleinster Flamme ca. 45 Minuten lang kochen.
In der Zwischenzeit eine Tomatensauce mit Öl, Knoblauch, **Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken** und Salz zubereiten.
Die Sauce 15 Minuten kochen lassen.
Die Würste 7-8 Minuten kochen, in zwei oder drei Stücke schneiden und zur Tomatensauce geben.
Nach ein paar Minuten die zuvor gekochten Bohnen hinzufügen.
Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen und am Ende des Garvorgangs den Knoblauch herausnehmen.

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**

Tomaten in Stücken 400 g

