

## Fave –Törtchen mit Catalogna und Pinienkerne

### Zutaten

250 g Fave,  
über Nacht in Wasser eingeweicht  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
1 Lorbeerblatt  
3 EL Olivenöl  
Fleur de Sel, Pfeffer

### für 4 Personen

300 g Catalogna  
1 Knoblauchzehe  
1 Peperoncino, entkernt, gehackt  
20 g Pinienkerne  
12 Cherry Tomaten  
2 EL Olivenöl  
Fleur de Sel, Pfeffer

### Zubereitung

Bohnen mit Knoblauch, Schalotte und Lorbeerblatt in ungesalzene Wasser ca. 1-1 1/2 Std. kochen, abgiessen und etwas abkühlen lassen. Anschliessend mit dem Mixer pürieren, Olivenöl darunter ziehen, würzen. In geölte Förmchen füllen, Glattstreichen.

Catalogna waschen und in 7-8 cm lange Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren oder steamen. Knoblauch in wenig Olivenöl anziehen, Peperoncino und Catalogna begeben, würzen.

Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Tomaten mit wenig Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und unter der Heizschlange 2-3 Min. garen.

### Anrichten

Faveförmchen auf Teller stürzten Catalogna darauf legen, mit Pinien bestreuen, Cherry Tomaten anlegen und mit einem Faden von Olivenöl umgiessen.

### Persönliche Bemerkungen:

