

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Droske



## Maccu

### Zutaten

800 g getrocknete dicke Bohnen, ohne Schale, in zwei Hälften (die gibt es beim Italiener oder Türken)  
150 ml extra natives Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, grob gehackt  
1 kleine frische Chilischote (nicht zu scharf), gehackt  
1 kg Cime di rapa, gewaschen (Stengelkohl, den es auch beim Italiener oder Türken gibt)  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in 1,5 Liter leicht gesalzenem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag kocht man die Bohnen im Einweichwasser bei nicht allzu hoher Hitze, bis sie beginnen, sich aufzulösen und verrührt sie dann schnell zu einem feinen Brei.

Da hinein geben wir ein wenig von dem Olivenöl, schmecken es mit Salz und Pfeffer ab und stellen es beiseite.

Inzwischen erhitzen wir in einer anderen Pfanne mit einem Deckel 4 EL Olivenöl und braten den Knoblauch und Chili an. Aufpassen! Knoblauch verbrennt sehr schnell. Vorher geben wir den gewaschenen Cime di rapa mit ein wenig Wasser dazu und schmoren alles, bis das Gemüse weich ist. Das braucht so 15 – 20 Minuten. Danach salzen, noch einmal mit etwas Olivenöl besprenkeln und mit dem warmen Bohnenbrei servieren.