

Borlotti Bohne

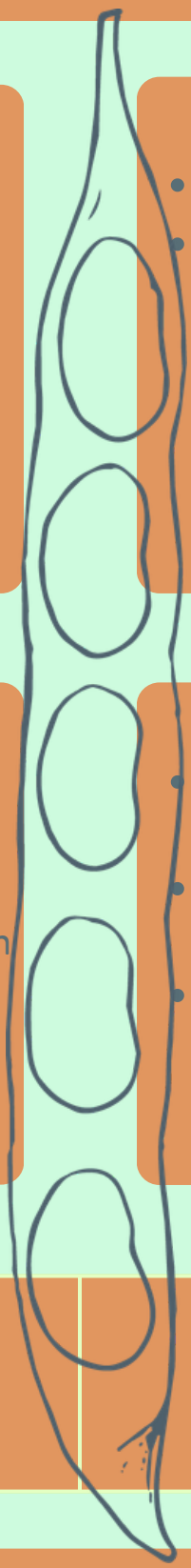
Borlotti Bohne

Sorten & Aussehen

- Vorkommen als Buschbohne sowie als Stangenbohne
- Ursprung in Kolumbien, Weiterzüchtung in Italien
- rötlich-weiß marmorierte Bohnen
- 4-6 Samen pro Hülse

Das steckt drin

- 9 g/ 100g Eiweiß (gekocht)
- reich an Ballaststoffen, Folsäure und B-Vitaminen sowie Eisen, Magnesium und Kalzium



Anbau

- einjährige, krautige Pflanze
- sonneliebend, frostempfindlich
- Größte Anbauländer sind Brasilien, die Vereinigten Staaten und Argentinien
- traditionelle Produktion in Italien und Portugal

In der Küche

- Geschmack: nussig, leicht süßlich
- cremige Konsistenz, glatte Textur
- Verwendung in vielen Nudel-Gerichten, aber auch in Salaten, oder Eintöpfen

Einweichzeit
8-12h

Kochzeit
1-2h

Wusstest Du schon?

Die Borlotti-Bohne verliert ihre auffällige Musterung beim Kochen und ist dann einfarbig beige, braun oder dunkelrot