



Kochen

Daniele Corona

Dienstag, 28.01.2025

Nudeln mit Kichererbsen und Pecorino

Für 4 Personen

Zutaten

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stange Staudensellerie
1 Chilischote, rot, nach Belieben
3 EL Olivenöl, zum Braten
100 g Tomaten, aus der Dose
4 Tomaten, getrocknet in Öl
2 Dosen Kichererbsen, (ca. 480 g Abtropfgewicht)
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 ml Gemüsebrühe, ca.
0,5 Bund Petersilie
500 g Nudeln, z. B. Fusili, Tagliatelle oder Rigatoni
100 g Pecorino, gerieben oder anderer z. B. veganer Hartkäse
Außerdem
Olivenöl, extra vergine, zum Beträufeln, nach Belieben

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Sellerie putzen, abbrausen, trocknen und ebenfalls fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Chili darin ca. 2-3 Minuten goldgelb anbraten.
3. Dosentomaten und getrocknete Tomaten mit dem Öl (nach Belieben etwas kleinschneiden) und Kichererbsen mit dem Sud unterrühren und bei sanfter Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Gemüsebrühe nach und nach zugeben (einen Teil zurückbehalten), weiter köcheln, bis die Kichererbsen noch etwas weicher werden.
5. Wenn die Kichererbsen weich sind, ein oder zwei Schöpfkellen von dem Kichererbsensud herausnehmen.
6. Den Kichererbsensud mit einem Stabmixer fein pürieren. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
7. Die Nudeln in Salzwasser, nach Packungsanleitung, bissfest garen und abgießen, dabei (gegebenfalls) Nudelwasser aufheben.
8. Die Nudeln mit Kichererbsenpüree und die Hälfte der Petersilie zu den übrigen Kichererbsen in den Topf geben und vorsichtig unterrühren. Es sollte eine sämige, nicht flüssige Konsistenz entstehen (wenn es zu dickflüssig wird, noch etwas Nudelwasser oder Gemüsebrühe zugeben).
9. Die Kichererbsen-Pasta auf tiefen Tellern verteilen. Mit Pecorino und der übrigen Petersilie bestreuen. Nach Belieben noch etwas Olivenöl darüberträufeln. Alles anrichten und sofort servieren.

Tipps: Wer den Pecorino durch eine vegane Käsealternative ersetzt oder einfach weglässt, hat ein tolles veganes Pastagericht