



Pasta e Ceci

Zutaten für 4 Portionen

- » 200 g getrocknete Kichererbsen oder 1 Dose gegarte Kichererbsen
- » 1 Zweig Rosmarin
- » 1 Zweig Thymian
- » 1 große Zwiebel
- » 100 g durchwachsener Räucherspeck
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 ½ l Gemüse- oder Fleischbrühe
- » 2 Lorbeerblätter
- » 1 getrocknete Chilischote
- » 200 g kurze Nudeln z. B. Penne, Rigatoni oder Orecchiette
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 2 EL Aceto balsamico

Zubereitung

Vorbereitung

1. Kichererbsen in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser bedecken und mindestens 8 Stunden oder über Nacht einweichen.

2. Kräuter abbauen und trocken schütteln. Zwiebel schälen und klein hacken. Schwarte und Knorpel vom Speck entfernen und diesen in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung

1. Öl in einem Suppentopf erhitzen. Zwiebel und Speck dazugeben und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

2. Kichererbsen in ein Sieb abgießen und zusammen mit Brühe, Lorbeerblättern, Chili und Kräutern in den Topf geben. Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze und halb aufgelegtem Deckel etwa 1 ½ Stunden weich kochen.

3. In der Zwischenzeit reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Nudeln nach Packungsanweisung al dente garen, abgießen und abtropfen lassen.

4. Kräuter aus dem Topf entfernen. Zwei Suppenkellen von der Suppe abnehmen und fein pürieren. Zur Suppe zurückgeben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Suppe in vorgewärmte Suppenteller geben und etwas Balsamico darauf träufeln.

SCHNELLE KÜCHE | AUS DER DOSE Wenn es mal schnell gehen soll, nimm gegarte Kichererbsen aus der Dose. 1 Dose Kichererbsen (ca. 240 g Abtropfgewicht) in ein Sieb geben und kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Brühe wie oben beschrieben zubereiten, Nudeln darin weich kochen und die Kichererbsen nur zum Schluss unterrühren und erwärmen.