

Casarecce aus Kichererbsen mit Brokkoli, Baumnüssen und Tomaten

La Mise en Place:

1 Schalotte, 50 g Baumnüsse, 1 Brokkoli, 200 g Cherrytomäten, 130 g Casarecce aus Kichererbsen, Olivenöl, Pfeffermühle, italienische Kräuter

Die Vorbereitung:

Die Schalotte fein und die Baumnüsse grob hacken. Den Brokkoli in Röschen teilen. Cherrytomäten halbieren.

Das Kochen:

Casarecce im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen, dabei etwas Kochwasser abschöpfen.

In einen grossen Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin drei Minuten dünsten. Cherrytomäten und Brokkoli zugeben und zwei Minuten mitbraten. Mit dem abgeschöpften Pastawasser löschen, mit Pfeffer und italienischen Kräutern bestreuen und leicht köcheln. Danach die Pasta unter das Gemüse ziehen, bis sie schön heiss ist.

Die Vollendung:

Anrichten und mit Baumnüssen bestreuen.

