

Fusilli aus Kichererbsen mit einem Ratatouille *Nicht nur der Name sorgt für gute Laune!*

La Mise en Place:

1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 kleine Aubergine, 1 kleinen Zucchini, 2 Tomaten, 1 Zweiglein Basilikum, Olivenöl, 1 mittlere Dose Pelati, 2 dl Bouillon, 100 g Casarecce aus Kichererbsen, 1 TL getrockneter Oregano, 1 TL getrockneter Thymian, 2 EL Ajvar, Pfeffermühle, Parmesan

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Aubergine, Zucchini und Tomaten in Stücke schneiden. Basilikum zerpfen und Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Aubergine, Zucchini und Tomaten zugeben und anschliessend mit Pelati und Bouillon löschen.

Fusilli zum Gemüse geben und mit Oregano, Thymian, Ajvar und Basilikum würzen. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Temperatur solange köcheln, bis die Fusilli al dente sind. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Vollendung:

Das Ratatouille mit Parmesan bestreuen und servieren.

