

## *Fusilli aus Kichererbsen mit Peperonata, Orange und Kapern*

*Für die besondere Note sorgt die Süsse aus Orangensaft und die Säure der Kapern!*

### *La Mise en Place:*

**1 rote und 1 gelbe Peperoni, 80 g Brot, Pfeffermühle, Oregano, 15 g Kapern, Olivenöl, 15 g Zucker, 1 dl Orangensaft, 120 g Fusilli aus Kichererbsen, 1 kleine Dose Pelati, Majoran**

### *Die Vorbereitung:*

Beide Peperoni in Streifen schneiden. Brot würfeln, mit Pfeffer und Oregano bestreuen. Kapern gut spülen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Peperoni darin drei Minuten anbraten. Herausnehmen. Brotwürfel einige Minuten im gleichen Topf mit etwas Olivenöl rösten. Herausnehmen und beides im Mixer zusammen zu einer dicken Paste pürieren.

In einem weiteren Topf Zucker schmelzen, mit Orangensaft aufgiessen und auf die Hälfte reduzieren.

Die Fusilli im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Im ersten Topf die Pelati erhitzen, mit dem Orangenzucker, Majoran, der Peperonata und den Kapern vermischen.

### *Die Vollendung:*

Alles sofort mit der warmen Sosse vermischen und heiss servieren.

