Pasta Cavatelli mit Kichererbsen und Tomaten

Mit dem Rezept für Pasta Cavatelli mit Kichererbsen und Tomaten lässt sich Pasta auf eine ganz besondere Weise zubereiten, die so nicht allzu bekannt ist. Einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 8,7 h

Gesamtzeit: 10,8 h



Zutaten

200 g	Kichererbsen (getrocknete)
2 Zweige	Rosmarin
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 Stk.	Peperoncino (getrocknete)
400 g	Tomaten
4 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
400 g	Nudeln (Cavatelli)
1 Bund	Petersilie

Zubereitung

1. Für die Pasta Cavatelli mit Kichererbsen und Tomaten zunächst die Kichererbsen in eine Schüssel geben. Nun so viel Wasser zugeben, damit die Kichererbsen vollständig bedeckt sind. Die Schüssel jetzt über Nacht stehen lassen, damit die Erbsen quellen können.

2. Am nächsten Tag die Kichererbsen zusammen mit dem Quellwasser in einen Topf übertragen. Rosmarin, Lorbeer und Peperoncini dazugeben, umrühren und alles erhitzen. Die Erbsen nun bei schwacher Hitze für etwa ein-, bis eineinhalb Stunden köcheln lassen.

3. Etwa vierzig Minuten vor Ende der Garzeit, Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. In

der Zwischenzeit Eiswürfel in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Danach die Tomaten in das kochende Wasser geben, etwa zwei Minuten darin lassen, herausnehmen und gleich in das Eiswasser legen. Die Tomaten etwa drei Minuten in dem Eiswasser lassen, anschließend herausnehmen und die Haut abziehen. Die Tomaten danach in kleine Würfel schneiden. Jetzt den Knoblauch schälen und in Stifte schneiden.

4. Als nächstes Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch zugeben. Den Knoblauch für etwa ein bis zwei Minuten anbraten. Anschließend Tomaten und Wasser zugeben. Alles für etwa zehn Minuten, bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Währenddessen die Pasta laut Packungsanweisung al dente kochen.

5. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Das Wasser der Kichererbsen nun abgießen. Danach die Kichererbsen in die Tomatensauce einrühren. Anschließend die Petersilie untermischen. Zuletzt das Wasser der Nudeln abgießen und die Nudeln in die Sauce einrühren.

6. Das Gericht danach noch mit Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Heiß servieren.

Tipp

Die Pasta Cavatelli mit Kichererbsen und Tomaten schmeckt zusammen mit einem frischen, knackigen Salat serviert herrlich. Für einen höheren Schärfegrad, einfach mehr Peperoncini verwenden. Zur schöneren Dekoration, ein bisschen Petersilie zurückhalten und erst zum Servieren auf der Pasta verteilen.