

Kichererbsen mit Rotelle

250 g Kichererbsen
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
3 EL Tomatenmark
Olivenöl
3 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
1 Rosmarinzweig
3/4 l passierte Tomaten
3/4 l Wasser
Schwarzer Pfeffer
Salz
250 g Rotelle (Radnudeln)
Parmesan

Die Kichererbsen über Nacht einweichen. Zwiebeln, Sellerie, Möhren, Lauch kleinschneiden. Olivenöl in einem Schnellkochtopf erhitzen und die Zwiebelstücke kräftig anbraten. Das Suppengrün, den kleingeschnitten Knoblauch und das Tomatenmark unterrühren und ein, zwei Minuten mitschmoren.

Die Kichererbsen abgießen und in den Topf geben. Mit den passierten Tomaten und dem Wasser ablöschen. Dazu kommen Lorbeer, Rosmarinzweig und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Topf verschließen und 6 Minuten kochen. Auf der noch warmen Herdplatte abkühlen lassen. Lorbeer und Rosmarinzweig entfernen, mit dem Küchenstab etwas anpürieren und mit Salz kräftig abschmecken.

Die Rotelle in ausreichend Salzwasser 'al dente' kochen. Die Kichererbsensuppe und die Pasta in einen Teller geben - Parmesan darüber reiben – lecker!