

SPAGHETTI AN KICHERERBSENSAUCE

ZUTATEN

bis 30 Min.

Für 4 Personen

500 g Spaghetti

Butter zum Verfeinern

Kichererbsensauce:

1 Glas oder Dose Kichererbsen, abgetropft, ca. 250 g

1 Knoblauchzehe, gepresst

1-2 Peperoncini, evtl. entkernt, in Ringe geschnitten

Butter zum Dämpfen

2 dl Gemüsebouillon

90 g Saucen-Halbrahm

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Für die Sauce ca. 6 Esslöffel Kichererbsen, Knoblauch und Peperoncini in Butter andämpfen. Mit Bouillon und Rahm aufkochen, kurz ziehen lassen. Alles fein pürieren, würzen. Restliche Kichererbsen zugeben, aufkochen, sämig einkochen.

2 Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen. Mit Butter verfeinern. Die Spaghetti mit der Kichererbsensauce mischen, garnieren.

Nach Belieben mit geriebenem Käse oder mit Crème fraîche servieren.

