

# PASTA E CECI



## ZUBEREITUNG

Pasta nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Pasta in einem Sieb abgießen, dabei 50 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken.

Olivenöl in einer mittleren Pfanne erwärmen, Knoblauch darin rundherum andünsten. Kichererbsen hinzufügen. Tomatenmark, Pesto und etwas Nudelwasser hinzufügen und zu einer cremigen Sauce verrühren.

Kichererbsen vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander grob hacken und unter die Sauce rühren.

Nudeln mit Kichererbsen mischen, auf zwei Tellern verteilen und nach Belieben mit Parmesankäse bestreut servieren.

# DEALER

DE VIN

lealou.me



Kochbuch-Autorin, Kolumnistin, Social Media Expertein, Yoga-Lehrerin und Mama aus Frankfurt. Klingt viel, aber Lea macht auch viel! Exklusiv für uns hat die passionierte Food-Fotografin Rezepte mit den Bio-Produkten von PPURA entwickelt und diese mit ausgewählten Weinen für uns in Szene gesetzt.

## ZUTATEN

Für zwei Portionen.

- 200 g Pasta, z.B. PPURA Farfalle
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 150 g Kichererbsen, Konserve (abgetropft)
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 Glas PPURA Pesto Crema
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Handvoll frischer Koriander, nur die Blätter
- Salz und Pfeffer
- Parmesankäse, zum Servieren (optional)