

Pasta mit Kichererbsen und Kürbis-Soße

Für 4 Portionen

1 Gemüsebrühe in Würfel	1 Butternusskürbis	1 Zwiebel
1 TL Fenchelsamen	1 getrock. roter Chili	1/2 Bund Salbei
400 g Kichererbsen	320 g Penne Nudeln	20 g Parmesan
1/2 Bund frische Petersilie		

Den Gemüsebrühe-Würfel in 500 ml heißem Wasser auflösen.

Den Stiel des Kürbisses abschneiden und das untere Ende in große Stücke schneiden (Kerne entfernen, nicht schälen). Dann in den Mixer geben und mit der geschälten Zwiebel, den Fenchelsamen, dem getrockneten Chili und den Salbeiblättern zerkleinern. Die Mischung in eine Kasserolle geben, die Gemüsebrühe hinein gießen, die Kichererbsen und ihren Saft hinzufügen, den Deckel aufsetzen und regelmäßig verrühren.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Paketanweisungen kochen.

Mit einem Stabmixer die Sauce nach Belieben pürieren, abschmecken und frisch geriebenem Parmesan einrühren. Die Nudeln abtropfen lassen und in die Sauce geben. Mit gehackten Petersilienblättern und extra Parmesan servieren.

Jamie Oliver am 27. September 2017