

Pasta mit Kürbis und Kichererbsen



Hurra, Hurra, die Kürbissaison ist wieder eröffnet. Und wir starten gleich mit dem ersten Rezept:



Für dieses Gericht haben wir einen **Hokkaidokürbis** gewaschen, geputzt und in kleine Würfel geschnitten und ihn zu einer kleinen, in wenig **Fett** gerösteten **Zwiebel** gegeben, kurz mitbraten lassen und mit etwas Gelbwurz (Kurkuma) gewürzt. Das Gemüse haben wir dann mit etwas Wasser aufgegossen und 10-15 Minuten köcheln lassen; knapp vor dem Garwerden noch die Kichererbsen (Dose, Glas oder selbst gekocht) dazu und miterhitzen.

Währenddessen haben wir die **Nudeln** (ca 20 dag) gekocht (möglicherweise gibt es auch Nudel-Reste, dann nichts wie her damit!) und mit dem Kürbisgemüse vermischt. Salzen und pfeffern nicht vergessen und (eventuell mit Salat) genießen!

Share this: