

Fussili mit Kichererbsen und Ras El Hanout

2008-05-13 20:40:47



Diese Kombination habe ich mal im Restaurant gegessen, aber leider nie ein passendes Rezept gefunden. Aus der Erinnerung und mit etwas Fantasie ist dann dieses Gericht entstanden und siehe da: auf Anhieb ein Treffer. Die eher ungewöhnliche Art Nudeln zuzubereiten mutet nordafrikanisch, marokkanisch an. [Ras El Hanout](#) und Minze geben diesem Gericht die besondere Note. Für diese Kombination eignen sich die gedrehten Fussili sehr gut, aber auch andere kurze Nudelsorten wie Penne Rigate sollten passen. Gut vorstellen kann ich mir Nudeln aus einem dunkleren Vollkornmehl oder Dinkel. Müsste man probieren ... Entscheidend ist – wie immer – die Qualität der Zutaten. In diesem Fall auch die der Gewürzmischung. Ich verwende Ras El Hanout von Schubecks Gewürzen, erhältlich z. B. in München in [Schubecks Gewürzladen](#) am Platzl.

für 2 Portionen:

200 g Fussili (siehe oben)
1/2 Büchse Kichererbsen
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 halbe Paprikaschoten unterschiedlicher Farben (Gelb und Grün oder Rot)
je 3 bis 4 Scheiben Aubergine und Zucchini
1 kleine Tasse guter Gemüfefond
einige Blätter frische Minze
Sonnenblumenöl
Ras El Hanout
eventuell Chilli

1| Auberginenscheiben eventuell halbieren und zusammen mit den Zucchinischeiben kurz in Öl in einer Grillpfanne anbraten bis sie leichte Farbe annehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nudeln nach Anleitung in reichlich Salzwasser gerade al dente garen, abgießen.

2| Kichererbsen unter fließendem kaltem Wasser gut abspülen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch fein würfeln. Paprika putzen und längs in Spalten schneiden.

3| In einem Wok oder einer großen kugelförmigen Pfanne Schalotte und Knoblauch in Sonnenblumenöl anschwitzen bis sie beginnen, Farbe anzunehmen. Bunte Paprikastreifen zugeben, eine Minute anbraten, dann die die Kichererbsen zugeben. Nach weiteren 1 bis 2 Minuten Zucchini und Aubergine in die Pfanne geben. Mit heißem Gemüfefond ablöschen, kurz aufkochen und dann mit Salz, ein bis zwei TL Ras El Hanout und eventuell Chilli würzen. Mit den noch warmen Nudeln vermischen und die grob gezupfte Minze unterheben.

4| Nur noch kurz erwärmen, eventuell mit Ras El Hanout abschmecken und sofort servieren.

Auch kalt als Nudelsalat empfehlenswert!