

**Typ:** Pasta

**Quelle:** Ottolenghi: Flavour, 139

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Eine süße Variante der Puttanesca, der berühmten Pastasauce aus Neapel »nach Prostituierten-Art« - wir haben die Sardellen weggelassen, dafür gibt es hier Kichererbsen und verschiedene Gewürze. Ein schnelles und sehr praktisches Rezept, da die Pasta in der Sauce gart. Probieren Sie es aus und Sie werden vielleicht nie wieder Nudeln in Salzwasser garen wollen.

Nov 22: 3 Knoblauchzehen tun es auch. Warum die Sardellen weglassen?

**Zutaten:** FÜR 4 PERSONEN als Hauptgericht

50 ml Olivenöl, plus 2 EL zum Servieren  
6 Knoblauchzehen, zerstoßen  
1 Dose Kichererbsen (400 g), gut abgetropft und trocken getupft  
2 TL scharfes geräuchertes Paprikapulver  
2 TL gemahlener Kreuzkümmel  
¾ EL Tomatenmark  
40 g Petersilie, grob gehackt  
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
3 EL kleine Kapern  
125 g Nocellara-Oliven (oder andere grüne Oliven), entsteint und grob halbiert (80g)  
250 g kleine süße Kirschtomaten  
2 TL Zucker  
EL Kümmelsamen, leicht geröstet und zerstoßen  
250 g Orecchiette  
500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe  
Salz und schwarzer Pfeffer

**Rezept:**

1. Die ersten sechs Zutaten und ½ TL Salz in einer großen Schmorpfanne mit Deckel vermengen und alles bei mittlerer bis starker Hitze 12 Minuten anbraten, bis die Kichererbsen leicht knusprig sind, dabei ab und zu umrühren — die Hitze eventuell ein wenig reduzieren, falls sie zu rasch Farbe annehmen. Ein Drittel der Kichererbsen herausnehmen und für später beiseitestellen.
2. In einer kleinen Schüssel Petersilie, Zitronenschale, Kapern und Oliven vermengen. Zwei Drittel der Mischung in die Pfanne geben, gefolgt von den Tomaten, dem Zucker und dem Kümmel. Unter häufigem Rühren bei mäßiger bis starker Hitze 2 Minuten erhitzen. Die Orecchiette, die Brühe, ¾ TL Salz und 200 ml Wasser dazugeben und das Ganze zum Köcheln bringen. Die Hitze auf mittlere Stufe stellen und das Ganze zugedeckt 12-14 Minuten garen, bis die Pasta al dente ist.
3. Den Rest der Petersilienmischung unterrühren und die Pasta mit den restlichen 2 EL Öl beträufeln. Mit den knusprig gebratenen Kichererbsen garnieren und vor dem Servieren reichlich Pfeffer darübermahlen.