



pasta 1001 nacht

zutaten

200 g Pasta (z. B. Tagliatelle oder Torchiette
70 g weißes Mandelmus
1 TL arabisches Gewürz
Saft und Abrieb der Schale von $\frac{1}{2}$ Orange
2 EL Rapsöl
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
250 g gekochte Kichererbsen
1 Stück Ingwer
Salz, Pfeffer
15 g Rosinen
15 g getrocknete Aprikosen
20 g Kürbiskerne
1/2 Bund Petersilie



zubereitung

Pasta nach Packungsangabe al dente kochen.

Währenddessen Mandelmus mit 150 ml Wasser und arabischem Gewürz verrühren. Saft und Abrieb der $\frac{1}{2}$ Orange zufügen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Paprikaschote würfeln und 3 Minuten darin anbraten. Kichererbsen zufügen, Mandelcreme und feingewürfelten Ingwer zugeben. Pasta unterheben, kurz aufkochen lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosinen, Aprikosen und Kürbiskerne grob hacken. Vor dem Servieren unterheben. Petersilie hacken, darüber streuen und servieren.

