

# Pasta mit Gorgonzola und Cicerchie

Als Königin der Hülsenfrüchte wird die Cicerchia in Italien gefeiert. In Serra de Conti bei Ancona werden ihr im November drei volle Tage gewidmet: Dann kann man im ganzen Ort leckere Cicerchiagerichte und aus Cicerchia-Mehl hergestellte Teigwaren probieren.





# Pasta mit Gorgonzola und Cicerchie

## Zutaten

für 4 Personen

### PASTA MIT GORGONZOLA UND CICERCHIE

150 g	Cicerchie (Platterbsen)
1 Msp	Piment
2	Lorbeerblätter
	Thymian, frisch
500 g	Linsennudeln
1	Zwiebel
20 g	Rapsöl
100 ml	Vollmilch
100 ml	süße Sahne
200 g	Gorgonzola
200 g	Radicchio
10 g	Thymian
30 g	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Platterbsen über Nacht einweichen und mit den Gewürzen in reichlich Wasser weichkochen, abgießen und abtropfen lassen. Die Linsennudeln in kochendem Wasser bissfest garen, den Radicchio waschen und in Stücke schneiden. Die weißen Teile der Blätter evtl. entfernen, da diese sehr bitter schmecken können.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in Rapsöl anschwitzen, mit Milch und Sahne ablöschen. Leicht einkochen lassen und den Gorgonzola zufügen. Nochmals aufkochen lassen, die Platterbsen zufügen und mit den Gewürzen abschmecken.

Bevor die Nudeln fertig sind, den Radicchio (einige Blätter zurückbehalten) unter die Platterbsen ziehen, die Nudeln abseihen und direkt zu dem Gemüse geben.

Gut durchmischen, mit Thymianblättchen und Radicchio auf Teller verteilt servieren.

Nach 15 Minuten Kochzeit sind die Cicerchie weich, haben aber noch einen zarten Biss und können auch in Salaten verwendet werden. Zu der erdigen Note passen wunderbar Rote-, Gelbe oder Ringelbeete und die leichte Süße karamellisierter Walnüsse.

## Nährwerte pro Portion (bei 4 Portionen)

Energie (kJ)	315
Energie (kcal)	1320
Eiweiß (g)	11,8
Fett (g)	18,5
Kohlenhydrate (g)	23,8
Ballaststoffe (g)	3,05

Hunger auf  
mehr Wissen?

