

Rezept

Pasta alla marocchina

Ein Rezept von Pasta alla marocchina, am 23.04.2024

Zutaten

1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 265 g)	1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 240 g)
1 rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
4 Merguez (würzige Lammbatwürstchen, ersatzweise 2 Salsicce oder grobe - Bratwürstchen)	1 Bio-Zitrone
1 TL Ras-el-Hanout	2 EL Olivenöl
Salz	1 EL Honig
100 g Schafskäse (Feta, nach Belieben)	100 g halb getrocknete Tomaten (siehe Rezept-Tipp unten)
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen. Die Aprikosen ebenfalls abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Die Merguez aus den Häuten drücken und die Masse zu kleinen Bällchen rollen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischbällchen, Zwiebel und Kichererbsen darin ca. 5 Min. anbraten. Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Ras-el-Hanout, Knoblauch, Aprikosen und Tomaten unterrühren. Die Zitronenschale dazureiben und alles noch ca. 3 Min. weiterbraten. Die Zitrone vierteln.
3. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Spaghetti, Orecchiette oder Rigatoni) untermischen und die Pasta auf Teller verteilen. Nach Belieben den Feta zerbröckeln und darüberstreuen. Die Zitronenviertel zum Nachwürzen dazulegen.