



R e z e p t

Lagane e Ceci

Zutaten

Für die Pasta

- 200 g Spätzle-Mehl (Mischung aus Weizenmehl und -Grieß)
- 100 ml Wasser
- 1 Ei
- Salz

Außerdem

- 2 Dosen Kichererbsen (etwa 500 g Einwaage)
- 1 Dose Tomatenwürfel (400 g Einwaage)
- 1 Knoblauchzehe
- Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Für die Lagane das Mehl, Wasser und Ei mit etwas Salz verkneten, bis ein fester, aber geschmeidiger Teig entstanden ist. In Klarsicht-Folie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen.
- Mit dem Nudelholz etwa 2 mm dick gleichmäßig ausrollen und in Stücke von etwa 2 x 5 cm Kantenlänge schneiden. 30 Minuten leicht antrocknen lassen.
- Kichererbsen aus der Dose mit klarem Wasser abspülen und im Sieb abtropfen lassen.
- Die Knoblauchzehe fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Salzen, pfeffern und mit den Tomatenwürfeln ablöschen.
- Zum Köcheln bringen und die Pasta einrühren, 3 Minuten weiter köcheln und bei Bedarf vielleicht noch etwas Wasser zugießen.
- Dann die Kichererbsen einrühren und alles noch einmal richtig heiß werden lassen, abschmecken und servieren.

„Alles in Butter“ vom 25. Januar 2025

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand