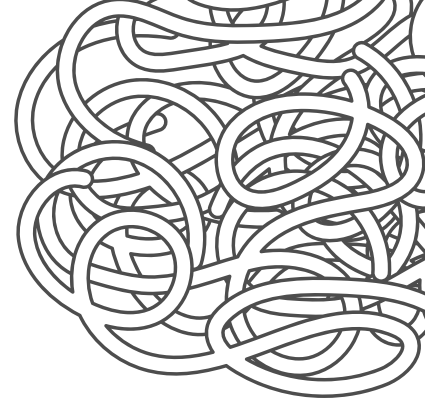
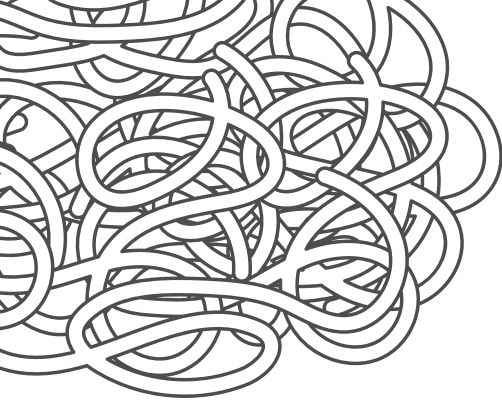




Kichererbsen Paprikasch

🕒 30 Min.

👤 2 Portionen

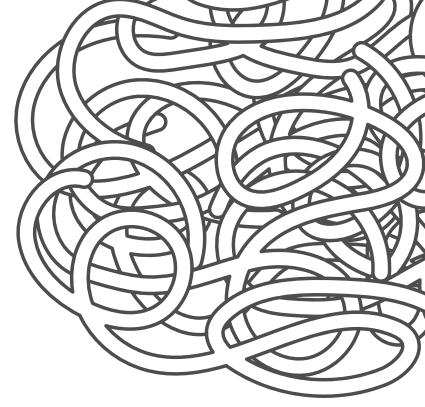
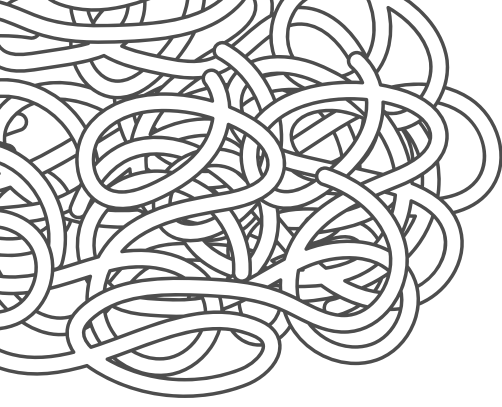
Zutaten

200 g Hörnchen Nudeln	1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL vegane Butter oder Pflanzenöl	1 EL süßes Paprikapulver
1 EL Petersilie	1 Glas Kichererbsen à 500 g, abgetropft
120 g fein gehackte Zwiebel	1 EL Allzweckmehl (optional)
2 EL Olivenöl	240 ml Gemüsebrühe
Salz nach Geschmack	500 ml passierte Tomaten
1/2 TL schwarzer Pfeffer	120 ml Hafercreme Cuisine
1 EL Tomatenmark	

Anleitung

- Koche die Pasta 8-9 Minuten al dente in gesalzenem Wasser, danach abgießen. Gebe die Pasta in eine große Schüssel, füge 1 EL Butter und Petersilie hinzu.





- In der Zwischenzeit die gehackten Zwiebeln, Öl, die restliche Butter, Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze in einer Pfanne für 2 Minuten andünsten.
- Füge Tomatenmark und Knoblauch hinzu. Rühre um und brate weitere 3 Minuten.
- Gebe Paprikapulver und Kichererbsen hinzu. Rühre dann das Mehl ein. Du kannst das Mehl auch weg lassen, allerdings wird die Konsistenz so etwas flüssiger. Die Gemüsebrühe, passierte Tomaten und Creme Cuisine kannst du ebenfalls hinzufügen. Rühre gut um. Bringe alles zum köcheln für 4-5 Minuten. Füge die Pasta hinzu und serviere.