



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Pasta mit Spargelcrème und Kichererbsen von Franky's Kitchen

Zutaten

- 320 g Pasta
- 1 Dose Kichererbsen
- ca. 400 g Spargeln weiss
- 1 Zwiebel
- 1 Handvoll Basilikum
- 2,5 bis 5 dl Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Handvoll Parmigiano
- CHIARELLO Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Ricotta salata zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebel würfeln, in CHIARELLO Olivenöl andünsten, Spargeln geschält sowie halbiert hinzufügen und mitdünsten, mit Weisswein ablöschen. Sobald der Wein verdampft ist, Gemüsebrühe begeben (nur so viel wie nötig) und die Spargeln ca. 15 Minuten weich kochen.
2. Sobald die Spargeln weich gekocht sind, kurz abkühlen lassen. Basilikum mit 1 Prise Salz dazugeben und alles pürieren. Erst jetzt Parmesan und Pfeffer beimischen und von Hand alles gut vermengen bis eine homogene Crème entsteht.
3. Pasta «al dente» kochen.
4. In einer separaten Pfanne CHIARELLO Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Knoblauchzehe zerkleinern und zusammen mit den Kichererbsen sowie etwas Basilikum kurz dünsten.
5. Pasta und etwas Kochwasser dazugeben, durchrühren, Spargelcrème mit wenig CHIARELLO Olivenöl sowie Parmesan hinzugeben und alles gut durchschwenken.
6. Auf heiße Teller servieren und nach Wunsch noch mit Ricotta salata und Basilikum ausgarnieren.