



Mediterrane Pasta

Zutaten (für 10 Personen)

- 1250 g Spaghetti
- 25 - 50 Cocktailtomaten
- 15 Frühlingszwiebeln
- 5 kl. Dosen Kichererbsen (je 240 g)
- 5 kl. Dose gehackte Tomaten (je 400 g)
- 5 kl. Dosen Artischockenherzen (je 400 g)
- 3 kl. Gläser Kapern (je 30 g) oder 40 grüne Oliven (optional)
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 5 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung

1. Cocktailtomaten halbieren, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, ggf. den Knoblauch hacken.
2. Spaghetti, alle Zutaten (Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln, Artischocken, Kichererbsen, Kapern, Dosentomaten, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kräuter) und Gemüsebrühe in den Topf geben.
3. Alles zum Kochen bringen – für etwa 10 bis 15 Minuten. Rührt hin und wieder alles durch und probiert die Nudeln. Sobald die Nudeln al dente sind, ist das Gericht fertig.
4. Ein wenig abschmecken, servieren.

Auch gut dazu

- Penne
- Rigatoni
- Spirelli

