



LaSelva

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

Kichererbseneintopf mit Salsiccia und Rosmarin

ZUTATEN (ca. 4 Portionen)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 8 kleine Salsicce (ital. Wurstspezialität)
- 4 Zweige Rosmarin
- 3 EL Natives Olivenöl extra aus der Toskana |
Olio extravergine d'oliva Toscano IGP*
- ½ TL Fenchelsamen
- 1 Glas Gekochte Kichererbsen | Ceci lessati*
- 1 Glas Tomatensauce mit Gemüse | Salsa Pronta*
- 2 EL Tomaten Pesto | Pesto rosso*
- 1 Lorbeerblatt

*aus dem LaSelva-Sortiment

CECI CON SALSICCIA E ROSMARINO

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden. In einer Kasserolle Olivenöl erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel darin glasig andünsten. Fenchelsamen und Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten weiterbraten.
- Die gekochten Kichererbsen aus dem Glas nehmen, kurz abspülen und zu den Zwiebeln dazu geben.
- Salsa Pronta und Pesto rosso unterrühren, das Lorbeerblatt dazugeben und alles zusammen 10-15 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
- Inzwischen die eingeschnittenen Salsicce zusammen mit Rosmarin zweigen kräftig anbraten.
- Alles in tiefen Tellern anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

TIPP: Dazu passen geröstete Weißbrotscheiben oder Pasta.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!