

**Schwierigkeit:** leicht    **Zeit:** ca. 45 Minuten (+ Körnererbsen über Nacht einweichen)

## Pasta Verde

Die Körnererbsen am Vortag in reichlich kaltem Wasser einweichen, am nächsten Tag abschütten und abspülen.

Zwiebel schälen, fein hacken. Rapsöl in einen Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Abgetropfte Körnererbsen hinzugeben und für 5 Minuten mit anschwitzen. Alles mit Weißweinessig ablöschen und diesen kurz verdampfen lassen.

300 ml kochendes Wasser und Natron zugeben, einen Deckel auf den Topf legen und alles 20 – 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch testen, ob die Körnererbsen gar sind. Eventuell muss auch noch etwas Wasser nachgegeben werden.

In der Zwischenzeit Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser garen. Gegen Ende der Kochzeit 4 EL vom Nudelwasser abnehmen und zu den Körnererbsen geben.

Walnüsse hacken. Gewürze, Gemüsebrühpulver, wahlweise Emmentaler, Sahne und Kresse ebenfalls zu den Körnererbsen zugeben. Alles zu einer Sauce pürieren und abschmecken. Die Sauce mit den Nudeln mischen und mit Walnüssen getoppt servieren.



### Zutaten

für 2 Portionen:

- 100 g Körnererbsen, geschält, halbiert
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Weißweinessig, mild
- 1 Prise Natron
- 200 g Spaghetti (oder andere Pasta der Wahl)
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver, mild
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- 1/2 TL Gemüsebrühe, Pulver
- 1,5 Kästchen Kresse
- 25 g geriebener Emmentaler, gerieben (nach Belieben weglassen)
- 150 ml Sahne (nach Belieben pflanzliche Alternative)
- 1 Handvoll Walnüsse