



LaSelva[®]
AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1930

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 IGP |
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
- Salz & Pfeffer aus der Mühle

*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 und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Inzwischen die eingeschnittenen Salsicce zusammen mit Rosmarinzweigen kräftig anbraten.
- Alles in tiefen Tellern anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

TIPP: Dazu passen geröstete Weißbrotscheiben oder Pasta.

www.laselva.bio

BUON APPETITO!