



## Pasta mit Luftzwiebeln und Kichererbsen

Luftzwiebeln, auch Etagenzwiebel oder ägyptische Zwiebel genannt (*Allium cepa* var. *viviparum*, syn. var. *proliferum*), verbreiten sich gerne im Garten, wenn sie sich erst einmal etabliert haben. Ein besonderes, auffallendes Gewächs!

Für 4 bis 6 Personen

### So gehts:

#### **1 rote Peperoni (Paprika)**

Über einer offenen Flamme oder im sehr heissen Ofen mit Umluft rösten, bis die Haut schwarz wird, danach schälen und in Würfel schneiden.

#### **2-3 Handvoll Luftzwiebeln**

Schälen und halbieren, den eventuellen grünen Spross dranlassen oder fein schneiden.

#### **1 EL Olivenöl**

In einer Pfanne erhitzen und die Luftzwiebeln darin 2-3 Minuten braten.

#### **100 g Kichererbsen, gekocht**

Mit den Peperoniwürfeln dazugeben und leicht mitbraten.

#### **400 g kurze Teigwaren**

Währenddessen die Pasta in Salzwasser kochen, abgiessen und zum Gemüse geben.

#### **1 EL Olivenöl, schwarzer Pfeffer, 1/2 Bund Rucola, grob geschnitten**

Alles mit der Pasta mischen und servieren.

#### **Marinierte Lauchknospen à la grecque**

Lauchblüten wandern normalerweise in den Abfall, dabei sind sie eine seltene Delikatesse. Ich finde sie zum Beispiel köstlich, wenn man sie mit Weisswein, Olivenöl, Lorbeer und Thymian kocht und den Kochfond verdunsten lässt.

Aus dem Buch: «Meine Küche im Frühling und Sommer», Meret Bissegger, AT Verlag, 2021  
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>