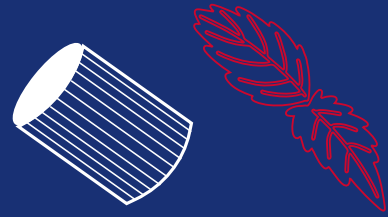




Cheffe Chiara Pavan

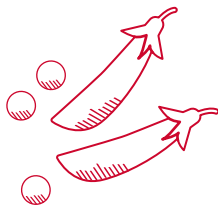
*Chiara Pavan*



## MEZZI RIGATONI BARILLA AL BRONZO, ERBSENHÜLSEN UND MINZE

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 320 g MEZZI RIGATONI BARILLA AL BRONZO
- 2 kg FRISCHE ERBSEN MIT HÜLSEN
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 40 ml OLIVENÖL EXTRA
- 200 ml WASSER
- nach Geschmack SALZ
- nach Geschmack MINZENBLÄTTER



Die frischen Erbsen schälen und die Hülsen aufbewahren.

Die Erbsen in Wasser blanchieren, mit Wasser und Eis abkühlen und zwei Drittel davon mit einigen Minzblättern und einem Spritzer Öl pürieren, mit Salz abschmecken und durch ein Sieb abseihen.

Die Erbsenhülsen grob hacken und zusammen mit etwa 200 ml Wasser in den Mixer geben. Pürieren, bis es grün und duftend ist, und abseihen, denn es wird später zum Unterrühren der Nudeln verwendet.

Die **Mezzi Rigatoni Al Bronzo** in reichlich Salzwasser kochen und einige Minzblätter fein hacken.

In einer Pfanne eine Knoblauchzehe anbraten, die blanchierten Erbsen hineingeben und mit dem Hülsenwasser befeuchten. Dann die Nudeln ‚al dente‘ abgießen und in der Pfanne fertig kochen, mit Salz abschmecken und ein wenig Öl, einen Löffel Erbsencreme und gehackte Minze unterrühren.

In einer Schüssel die Erbsencreme auf den Boden geben, die Nudeln und das Erbsenpüree darauf verteilen und mit Minzblättern garnieren.

THE JOY  
OF FOOD  
FOR A  
BETTER  
LIFE

**Barilla**  
The Italian Food Company. Since 1877.