

## Überbackene Kichererbsen-Penne mit Spinat, Salbei und Pinienkernen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für die Kichererbsen-Penne

350 g Kichererbsenmehl  
250 g glutenfreies Universalmehl  
2 Ei  
240 g Wasser

#### Für die Sauce

5 Esslöffel Butter  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehe(n)  
30 g Mehl  
720 ml Milch  
240 g Alter Gouda  
240 g Bergkäse  
120 g Pinienkerne  
1 Bund Salbei  
1 Teelöffel Paprika edelsüß  
1 Prise(n) Muskatnuss  
700 g frischer Blattspinat  
60 g Paniermehl

#### Besonderes Zubehör

Automatische Nudelmaschine

Umarmung anfühlt, dann ist es der amerikanische Klassiker schlechthin: Mac'n'Cheese. Und da wir erfahrungsgemäß im Herbst und Winter den größten Bedarf an Comfort Food haben, wird es Zeit, dem Käseurgestein ein raffiniertes Upgrade zu erteilen. Dafür haben wir uns natürlich richtig ins Zeug gelegt. Bedeutet, von Kichererbsen-Penne über Käsesauce bis hin zur knusprigen Panade ist alles selbst gemacht. Das erfordert ein bisschen Einsatz, lohnt sich aber umso mehr. Eins noch zum Schluss: Die würzige Käsesauce aus altem Gouda, Bergkäse, Pinienkernen, Salbei und Paprika verfügt über ein extrem hohes Suchtpotenzial. Nun aber genug geschwärmt und ran an die Auflaufform!

- 1 -

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Für die Penne Wasser und Ei verquirlen. Das Kichererbsenmehl zusammen mit glutenfreiem Universalmehl\* in eine automatische Nudelmaschine füllen und Penne-Aufsatz einsetzen. 'Egg Pasta'-Programm auswählen und während des Knetprozesses langsam das Wasser-Ei-Gemisch eingießen.

- 3 -

Den Nudelteig bis zur Arbeitsplatte ausgeben lassen, abnehmen und mit einem scharfen Messer mehrere Stränge parallel in kleinere Penne schneiden. Auf einem Gitter kurz trocknen lassen.

- 4 -

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und kurz abkühlen lassen. Pinienkerne, Salbei, Knoblauch und Spinat hacken und Zwiebel fein würfeln. Gouda und

Wenn sich ein Gericht für mich wie eine wohlige

# Überbackene Kichererbsen-Penne mit Spinat, Salbei und Pinienkernen

Bergkäse reiben. Alles beiseitestellen.

- 5 -

3 Esslöffel Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Zwiebel dazugeben und ca. 8 Minuten glasig dünsten. Knoblauch und Mehl beugeben und 1 Minute kräftig rühren.

- 6 -

Nach und nach Milch zugießen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen. Gouda und 120 g Bergkäse hinzufügen und unter Rühren schmelzen. Pinienkerne, Paprika, Muskatnuss und Salbei in die Käsesauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

- 7 -

Wasser mit ausreichend Salz zum Kochen bringen. Die Kichererbsen-Penne für ca. 2 Minuten al dente kochen, abgießen und unter die Käsesauce heben.

- 8 -

Die Hälfte der Penne-Käsesauce-Masse in die Auflaufform geben und mit 60 g Bergkäse bestreuen. Blattspinat gleichmäßig darauf verteilen und die restlichen Penne darüber geben.

- 9 -

Paniermehl mit 2 EL weicher Butter in einer Schüssel vermengen und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 10 -

Den Auflauf mit restlichem Bergkäse und Panade bestreuen und für ca. 40 Minuten im Ofen goldbraun backen. Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.