

# Kichererbsen mit Wintergemüse und Kresse-Zitronen-Pesto



## Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

## EINTOPF:

200 g Kichererbsen getrocknet  
250 g Federkohl  
Salz  
2 Rüebli ca. 100 g  
2 Zwiebel  
2 Esslöffel Öl neutral  
2.5 dl Gemüsebouillon  
0.5 dl Halbrahm  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## PESTO:

1 Zitrone  
40 g Kresse  
50 g Mandelkerne geschält  
50 g Olivenöl  
Salz

Die Kichererbsen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 8 Stunden einweichen lassen.

Die Kichererbsen abgiessen und in einer Pfanne mit frischem Wasser bedecken. Alles aufkochen, dann die Kichererbsen mit halb aufgelegtem Deckel bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde weich, aber nicht zu weich garen.

Inzwischen in einer grossen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Blätter des Federkohls vom dicken Mittelstiel abstreifen oder -schneiden. In grobe Stücke zupfen. Das kochende Wasser salzen und den Federkohl darin 5 Minuten lebhaft kochen lassen. In ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.

Die Rüebli und die Pastinaken schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

In einer weiten Pfanne das Öl erhitzen. Die Zwiebel, die Rüebli und die Pastinaken beifügen, leicht salzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3–4 Minuten andünsten. Die Gemüsebouillon dazugeben und das Gemüse zugedeckt knapp bissfest garen.

Inzwischen für den Pesto die Schale der Zitrone fein abreiben. Die Kresse waschen, trockenschleudern und grob hacken. Die Mandeln ebenfalls grob zerkleinern. Alles in einen hohen Becher oder in den Cutter geben. Das Olivenöl beifügen und die Zutaten fein pürieren. Den Pesto mit Salz würzen.

Die gegarten Kichererbsen in ein Sieb abschütten und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Federkohl zum Rüebli-Pastinaken-Gemüse geben und alles zugedeckt nochmals etwa 3 Minuten kochen lassen.

Den Rahm und 2 Esslöffel vom Pesto unter den Gemüsetopf rühren und diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Pesto in eine kleine Schale füllen und separat servieren.