

Conchiglie mit Joghurt, Erbsen und Paprikaflocken

Nach Ottolenghi "Jerusalem: Das Kochbuch"

Zutaten für 4 Personen:

500g griechischer
Joghurt

150ml [Olivenöl](#)

4 Knoblauchzehen,
zerdrückt

500g Erbsen, blanchiert
oder tiefgefroren und
aufgetaut

500g [Conchiglie](#) oder
[Orecchiette](#)

60g Pinienkerne

2TL [Paprikaflocken](#)

40g Basilikumblätter, in
Stücke gerissen

240g Feta, in Stücke
gebrochen

[Salz](#) und frisch
geschroteter [weißer
Pfeffer](#)

Den Joghurt in der Küchenmaschine mit 90ml Olivenöl, dem Knoblauch und 100g Erbsen zu einer glatten Sauce verarbeiten und in eine große Schüssel füllen.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen. Inzwischen das restliche Öl bei mittlerer Temperatur in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Pinienkerne mit den Paprikaflocken darin 4 Minuten rösten, bis die Pinienkerne goldbraun sind und das restliche Öl eine intensive rote Farbe angenommen hat. Gleichzeitig die restlichen Erbsen in etwas kochendem Wasser erhitzen und anschließend abgießen.

Die Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und nach und nach mit der Joghurtsauce vermischen (die Nudeln nicht auf einmal zum Joghurt geben, damit er nicht gerinnt). Erbsen, Basilikum und Feta hinzufügen und mit 1 Teelöffel Salz und ½ Teelöffel Pfeffer würzen. Das Ganze vorsichtig durchmischen, in Portionsschalen anrichten und die Pinienkerne mit dem Öl darauf verteilen.

