



## Rezepte für Spezialitätenliebhaber

### Tubetti mit Kichererbsen

#### Zutaten für 4 Personen

200 g Montebello® Tubetti Hartweizen\*  
250 g Montebello® Kichererbsen\*  
200 g passierte Tomaten\*  
1 Knoblauchzehe  
Rosmarin\*, kaltgepresstes Olivenöl\*, Salz\* nach Bedarf

*\* diese Zutaten sind im claro Laden in Ihrer Nähe erhältlich*



#### Zubereitung

Die Kichererbsen min. 12 Std. im Wasser mit einer Prise Salz einweichen. Anschliessend waschen und in einen Topf mit 1 ½ Liter Wasser ca. 90 Min. kochen lassen. Knoblauch und Rosmarin fein hacken und den Kichererbsen begeben. Olivenöl, ausreichend Salz und die passierte Tomaten beimengen und alles zusammen 20 Min. kochen lassen. Tubetti dazu geben und weitere 7 Min. kochen lassen. Warm servieren.

### Hirseauflauf

#### Zutaten für 4 Personen

200 g Montebello® Hirse\*  
5 dl Milch  
1 Würfel Gemüsebouillon  
4 Eier  
150 g geriebene Parmesan  
1 Zwiebel (in kaltgepresstem Olivenöl\* angebraten)  
Butter, Muskatnuss\*, Pfeffer\* und Salz\* nach Bedarf

*\* diese Zutaten sind im claro Laden in Ihrer Nähe erhältlich*



#### Zubereitung

Die Hirse ca. 25 Min. in 5 dl Wasser, 5 dl Milch und der Gemüsebouillon kochen bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Anschliessend auskühlen lassen. Die 4 Eier in einer Schüssel mit 150 g geriebenem Parmesan, einer fein gehackten, angebratenen Zwiebel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer vermischen, zuletzt die Hirse begeben. Das Ganze 3-4 cm hoch in eine mit Butter ausgestrichene Form giessen, ein paar Butterflocken und Parmesan darüber streuen. Dann im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Warm servieren.