



Kichererbsennudeln mit Spinat

Zubereitung:

- Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten
- Zwiebel und Paprika würfeln
- Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, heiß werden lassen, dann die Zwiebeln andünsten und die Paprika hinzufügen. Alles nochmal 3 Minuten dünsten
- Spinat hinzufügen, Deckel daraufgeben und warten bis der Spinat verkocht ist
- Die Creme Vega mit den Gewürzen dazugeben, und nochmals alles gut durchrühren (Creme Vega gibt einen sahnigen Geschmack, ist aber nicht notwendig)
- Die Cashewkerne werden halbiert und für ein paar Minuten in den Ofen gegeben, bis sie goldbraun sind
- Die Nudeln mit der Soße vermischen und mit Cashewkernen garnieren

Zutaten:

250g	Kichererbsennudeln
180g	Tiefkühlspinat
1	Paprika
100g	Cashewkerne
2EL	Creme Vega
½	Zwiebel
Etwas	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer



Nuriye, Klasse 10b

Ich habe mich für dieses Rezept entschieden, da es sehr schnell geht, gesund ist und vor allem sehr lecker schmeckt☺