



Algenpasta

www.gluecksfood.com

ZUTATEN

(4 PORTIONEN)

- 250 g Champignons
- 1 Glas (350 g)* Kichererbsen
- 1 Glas (300 ml) Algen-Rahm-Sauce
- 200 g Vollkornnudeln
- Optional: Pfeffer, Salz

* entspricht 220 g Abtropfgewicht

ZUBEREITUNG

- Champignons mit einer Gemüsebürste oder einem Küchentuch säubern, Stiele entfernen sowie würfeln.
- Kichererbsen in einem Sieb abgießen und mit Wasser abspülen.
- Viva Maris Algen-Rahm-Sauce in einen Topf geben, zum Kochen bringen, Champignons und Kichererbsen dazugeben sowie bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- In der Zwischenzeit die Nudeln abkochen.
- Die fertige Algen-Rahm-Sauce mit den Vollkornnudeln servieren.
- Bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zubereitungs- und Kochzeit: 15-20 Minuten

