Rezept

Lauwarmer Nudelsalat mit Kichererbsen

Ein Rezept von Lauwarmer Nudelsalat mit Kichererbsen, am 29.04.2024

Zutaten

400 g	Fusilli oder Casarecce (Spiralnudeln oder längs eingerollte Nudeln)
1 kleines Glas	Kichererbsen (215 g Abtropfgewicht)
200 g	eingelegte Artischockenherzen
4	eingelegte Peperoni
1 Kugel	Mozzarella (125 g)
3 EL	Aceto balsamico
1 Msp.	Ras el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)
1 TL	gemahlene Kurkuma
	Salz
3 EL	Sesamsamen
250 g	Cocktailtomaten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
80 g	getrocknete schwarze Oliven
4 EL	Olivenöl
	Pfeffer
ca. 1 EL	Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln mit Kurkuma nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

2. Inzwischen die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, heiß abspülen und abtropfen lassen. Den Sesam in einer Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten.

3. Die Artischocken in einem Sieb abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Peperoni in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und würfeln.

4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kurz abschrecken und abtropfen lassen. Mit den vorbereiteten Zutaten und den Oliven mischen. Essig, Öl und Ras el-Hanout dazugeben und alles gut mischen.

5. Den Nudelsalat mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und noch lauwarm servieren.