

## Rezept

# Pasta-Salat mit Kichererbsen

Ein Rezept von Pasta-Salat mit Kichererbsen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> kurze Makkaroni	Salz
<b>4</b> Tomaten	<b>1 Dose</b> Kichererbsen (400 g Inhalt)
<b>100 g</b> Hähnchenbrust-Aufschnitt	<b>4 EL</b> Weinessig
<b>1/2-1 TL</b> Senf	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Gemüsebrühe
<b>1/2 Bund</b> Basilikum	<b>2 EL</b> gehackte Mandeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Makkaroni gemäß Packungsbeschreibung in Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Tomaten waschen und ohne die Stielansätze in Spalten schneiden, eventuell zusätzlich entkernen. Die Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Den Hähnchenbrust-Aufschnitt in Streifen schneiden.
2. Den Weinessig mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren, das Öl mit einem Schneebesen darunterschlagen. Die Brühe unterrühren und das Dressing abschmecken.
3. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen in Streifen schneiden. Die Mandeln in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten.
4. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen, damit sie nicht weitergaren. Gut abtropfen lassen, mit den übrigen vorbereiteten Zutaten mischen.