



2
PORTIONEN

KICHERERBSEN FETTUCCHINE À LA CAGIO E PEPE

ZUTATEN

- 100 g Kichererbsen Fettuccine, gekocht

SAUCE

- 50 g geriebener Parmesan
- eine Prise Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 20 ml Nudelwasser

Die Nudeln 4 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und direkt in eine heiße Pfanne geben und 20 ml Nudelwasser, Salz und Parmesan hinzufügen. Kurz alles anbraten bis der Käse geschmolzen ist. Auf Teller servieren und mit dem schwarzen Pfeffer und etwas zusätzlichem Parmesan bestreuen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



VEGETARISCH



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH