



2
PORTIONEN

BLACK BEAN SPAGHETTI MIT GERÖSTETEN KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN

- 100 g Black Bean Spaghetti, gekocht

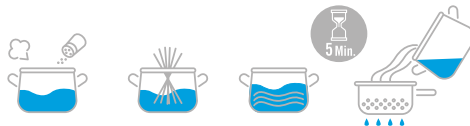
SAUCE

- 10 Kirschtomaten, halbiert
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer

TOPPING

- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Parmesanspäne
- 1 EL gehackte Petersilie

Die Black Bean Spaghetti im Salzwasser kochen.



Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen, auf ein Backblech legen und circa 15 Min lang mit der Grillfunktion rösten. Die Tomaten auf die gekochten Nudeln legen und mit Parmesan, schwarzem Pfeffer und frischer Petersilie bestreuen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



VEGETARISCH



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH

