



**2**  
PORTIONEN

## KICHERERBSEN FETTUCCINE MIT PESTO ROSSO

### ZUTATEN

- 100 g Kichererbsen Fettuccine, gekocht

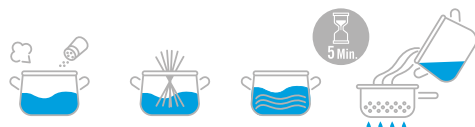
### PESTO-SAUCE

- 5-6 sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 3 Kirschtomaten
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- 10 Mandeln

### TOPPING

- Zerkleinerte Mandeln
- Frische Basilikumblätter
- Sonnengetrocknete Tomaten

Die Kichererbsen Fettuccine im Salzwasser kochen.



Die Pesto-Zutaten in einen Mixer geben, zerkleinern und mit den gekochten Nudeln vermischen und auf zwei Teller verteilen. Abschließend mit den Tomaten, Mandeln und frischem Basilikum bestreuen.

**Voila... Enjoy... Just Taste!**



VEGAN



PROTEIN



GLUTENFREI



LOWER CARB



BALLASTSTOFFREICH