



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### Kichererbsen-Spirelli mit Paprika-Walnuss-Sauce



### Zutaten Für 4 Portionen

- 2-3 Lauchzwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 EL Alnatura Bratöl
- 350 ml Alnatura Tomatensauce Kräuter (1 Glas)
- 1 EL Alnatura Walnusskerne
- Alnatura Meersalz
- Alnatura Schwarzer Pfeffer
- Basilikum zum Abschmecken
- 100 ml Alnatura Sojacreme Cuisine
- 2 Packungen Alnatura Kichererbsen-Spirelli

### Zubereitung Zubereitungszeit ca. 20 min

1. Lauchzwiebeln und Paprika in feine Streifen schneiden. Beides kurz in Öl anbraten.
2. Die Tomatensauce hinzufügen, das Glas zur Hälfte mit Wasser füllen, verschließen, schütteln und die Flüssigkeit ebenfalls zugeben. Alles ca. 15 min köcheln lassen.
3. Walnusskerne grob hacken.
4. Spirelli nach Packungsanleitung zubereiten.
5. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken und die Sojacreme einrühren.
6. Die Sauce und die gehackten Walnusskerne auf die gekochten Nudeln geben.