



# ALNATURA

*Sinnvoll für Mensch und Erde*

## Rezeptidee

### One-Pot-Pasta mit Rote-Linsen-Spirelli



### Zutaten Für 2 Portionen

- 2 Limetten
- 120 g Zucchini
- 120 g Champignons
- 120 g Paprika rot
- 120 g Alnatura Kichererbsen (im Glas)
- 100 ml Alnatura Kokosmilch
- 250 ml Wasser
- ½ EL Alnatura Gemüsebouillon hefefrei
- 125 g Alnatura Rote-Linsen-Spirelli
- 1 TL Alnatura Kurkuma

### Zubereitung Zubereitungszeit ca. 20 min

1. Limetten auspressen und die Hälfte des Saftes in einen Topf geben.
2. Gemüse waschen und putzen. Zucchini und Champignons in Scheiben, Paprika in Würfel schneiden.
3. Kichererbsen abschütten, abspülen und gut abtropfen lassen.
4. Geschnittenes Gemüse und Kichererbsen in den Topf schütten. Kokosmilch, Wasser, Bouillon, Spirelli und Kurkuma dazugeben und alles zum Kochen bringen. Dann Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und ca. 8 min unter Rühren weiter kochen.
5. Vor dem Servieren den restlichen Limettensaft über die fertige Pasta geben.

**Tipp:** Als Topping können Sie zusätzlich 30 g Sesam in der Pfanne anrösten und zusammen mit grob gehacktem Koriander über die Pasta streuen.