



Radieschen Pasta mit Kichererbsen

400 g Bandnudeln
2 Bund Radieschen

250 g Kichererbsen (Glas)

2 EL Brat-Olivenöl

1 Zitrone

3 EL Ahornsirup,
Salz,
Pfeffer
1 TL Chiliflocken

100 ml Nudelkochwasser

1 Bund Koriander

100 g Parmesankäse

nach Packungsanleitung zubereiten. Das Grün von entfernen, waschen, grob hacken und zur Seite legen. Die Radieschen waschen und halbieren. in ein Sieb geben, abspülen und gut abtropfen lassen.

in einer Pfanne erhitzen und die Radieschen darin für ca. 5 Minuten anbraten. Anschließend die Kichererbsen dazu geben und ebenfalls mit anbraten lassen.

waschen, danach etwas von der Schale abreiben und den Saft auspressen. 4 EL Saft, die Zitronenschale,

und

zu den Radieschen und Kichererbsen geben und gut durchschwenken. Sobald die Bandnudeln gar sind,

auffangen und mit den gehackten Radieschenblättern unter das Gemüse rühren.

waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen entfernen und fein hacken.

reiben. Die Bandnudeln mit dem Radieschen-Kichererbsen-Gemüse auf einem Teller anrichten und mit Koriander und Parmesan bestreuen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de