



Winzer-Nudeln mit gerösteten Pilzen

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Winzer-Nudeln
- 100 g Pilze nach Wahl
- 50 g Kichererbsen
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- ½ TL Zitronenschale
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ TL getrocknete Chiliflocken
- 1 EL pflanzliche Margarine
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Kresse

Zubereitung:

Pilze putzen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Kichererbsen abgießen und abtropfen lassen. Pfanne mit Öl erhitzen. Pilze, Kichererbsen, Rosmarin, Zitronenschale, Knoblauch und Chiliflocken vermischen und für mehrere Minuten von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

Winzer-Nudeln nach Packungsanleitung kochen und abgießen. Mit Margarine zu den Pilzen geben und verrühren.

Auf Teller verteilen und mit Kresse genießen.

Bild © Lenaliciously

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 - 948 83-0
Fax 07231 - 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com