



ZUTATEN (Menge für 2 Personen)

- 1 Dose Kichererbsen (400 g)
- 1 Zucchini
- 3 EL frischer Basilikum
- 2 EL frische Petersilie
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 2 Pck. KOMEKO Fettuccine**
- 35 g Parmesan Flocken (laktosefrei) oder vegane Alternative
- 2 EL Walnüsse, gehackt
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Die Kichererbsen abspülen und abtropfen lassen, Zucchini in kleine Würfel schneiden, Basilikum, Petersilie und die Zwiebel klein hacken, den Knoblauch pressen und alles in eine Schüssel geben. Zitronensaft und Olivenöl hinzufügen und gut vermischen.
2. Die KOMEKO Fettuccine 2 Minuten in 1-1,5 Liter Salzwasser köcheln lassen, abgießen und zu der Salat-Mischung geben. Mit den Parmesan Flocken und den gehackten Walnüssen bestreuen und leicht mischen. Je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Unser Tipp:

Du kannst dieser Salat im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Wir empfehlen ihn mindestens eine Stunde durchziehen zulassen, dann ist der Geschmack noch intensiver!

