

One-Pot-Kichererbsen-Pasta



Zutaten

Für 4 Personen

- 100 g Shiitakepilze
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Broccoli
- 2 Limetten
- 5 dl Bouillon
- 250 g Kichererbsen-Spirelli
- 100 g tiefgekühlte, geschälte Edamame (junge Sojabohne)
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Dattelsirup
- 1 Bund Koriander
- ½ TL grob gemahlener Cayennepfeffer

Pilze putzen und in dünne Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Broccoli in Röschen teilen.

Limetten halbieren und auspressen.

Bouillon aufkochen, Spirelli dazugeben, 2 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Umrühren.

Gerüstetes Gemüse und Edamame dazugeben. Alles gut vermischen. Zugedeckt bei kleiner Hitze weitere 6 Minuten garen. Gelegentlich umrühren.

Limettensaft, Sojasauce und Dattelsirup verrühren. Zur Pasta geben und etwas einköcheln lassen.

Koriander grob hacken. One-Pot-Pasta mit Koriander und Cayennepfeffer servieren.