

VESTESSEN



EIYASALAT

ZUTATEN:

- 75g Mayo*
- 50g Hartweizen-Spirelli
- 1 EL Schnittlauch
- 1 TL Senf mittelscharf
- 1/2 Dose Kichererbsen
- 1/2 TL Kala Namak
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 Messerspitze Paprikapulver edelsüß
- 1 Messerspitze Pfeffer schwarz

ZUBEREITUNG:

- 1) Hartweizen-Spirelli in reichlich kochendes Wasser (ohne Salz) geben und weich kochen
- 2) Kichererbsen in ein Sieb geben und mit Wasser abspülen, Mayo nach Rezept zubereiten
- 3) Kichererbsen & Mayo in einen Mixbecher füllen und alles mit einem Pürierstab pürieren
- 4) Gekochte Nudeln mit einem Messer fein hacken und in eine verschließbare Dose geben
- 5) Kichererbsen-Masse, Senf, Schnittlauch & Gewürze dazufügen und alles gut vermischen

* Das Rezept für die Mayo finden Sie auf VESTESSEN.jimdo.com/sonstiges/mayo

Rezept, Fotos & Text © 2015 Nico Bänisch und VESTESSEN.jimdo.com