



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Hummus Pasta

Hummus Pasta

1 Glas Rinatura Hummus Kichererbse Sesam Bio

250 g Pasta, vegan

6 Streifen Leverno Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

2 Handvoll Rucola

1 Esslöffel Chiliringe

Nach Belieben Rinatura Zitronensaft Bio

Nach Belieben Leverno Aglio Knoblauch-Spray

Etwas Salz & Pfeffer

Hummus Pasta

1. Pasta nach Packungsanleitung kochen. Rucola waschen und trocken schütteln.

Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Hummus und Pastawasser (je nach Cremigkeit) hinzufügen und umrühren. Dann getrocknete Tomaten, Rucola und Chiliringe dazugeben und nochmal alles vermengen.

Nach Belieben Zitronensaft, Knoblauchöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Hummus-Pasta mit Rucola garnieren und servieren.