

Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 5 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 25 min

Bertyn producten: Teriyaki Protein Tops

Bron: bertyn.eu | Chef: Stefano Vicinoadio | © Stefano Vicinoadio

Pikantes Nudel mit Kichererbsen, Seitan, Rucola & Teriyaki-Cremesoße

Ingrediënten

- 500 g Nudeln (Dinkelpenne)
- 1 Dose Kichererbsen
- 250 g Rucola
- 1 rote Chilischote (scharf)
- 2 Veggie Protein Bloc
- 200 g geschälte Cashewnüsse
- 100 bis 250 ml Wasser
- Fleur de Sel (Amanprana)
- Pfeffer

Bereiding

1. Die Kichererbsen aus der Dose in ein Sieb geben und abspülen.
2. Den Rucola waschen und die Chilischote fein hacken.
3. Wer es nicht so scharf mag, sollte vorher die Samen aus der Chilischote entfernen.
4. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die fein gehackte Chilischote darin kurz anschwitzen.
5. Dann die Kichererbsen dazugeben und kurz umrühren.
6. Als Nächstes den Seitan in den Topf geben und erneut umrühren.
7. Hitze reduzieren und den gewaschenen Rucola dazugeben.
8. Kurz mitschmoren lassen.
9. Währenddessen die geschälten Cashewnüsse mit etwas Wasser im Mixer zu einer Sahne verarbeiten und in die Soße geben.
10. Dann die Soße mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken und einige Zeit ziehen lassen.
11. Dann die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen und in den Topf mit der Soße geben.
12. Diesen erneut auf den Herd stellen und alles gut durchrühren.
13. Schließlich mit etwas gerösteten und grob gehackten Cashewnüssen bestreuen und servieren.