Kichererbsensalat mit Avocado und Minze

Zubereitung

1. Naturata Dinkel Hörnchen in ausreichend Salzwasser al dente garen, abgießen und in eine große Schüssel geben.
2. Die Kichererbsen ebenfalls abgießen, abspülen und zu den Nudeln geben.
3. Aus dem Saft und Abrieb der Limette sowie Naturata Gemüsebrühe mit Bio-Hefe, Naturata Olivenöl, Agavendicksaft, Salz, Pfeffer und Chiliflocken ein Dressing herstellen und über die Nudel-Kichererbsenmischung geben.
4. Die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen, das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus der Schale lösen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
5. Die Salatgurke schälen, längs vierteln, entkernen und ebenfalls in 2 cm große Würfel schneiden.
6. Die Minze fein hacken und zusammen mit den Pistazien sowie Avocado und Gurkenwürfeln zu der Nudelmischung geben. Vorsichtig vermengen und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
7. Zusammen mit geröstetem Fladenbrot servieren.

Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten

Naturata Zutaten

120 g	Hörnchen, Dinkel hell
etwas	Atlantik Meersalz, fein
5 EL	Olivenöl Griechenland nativ extra
100 ml	Gemüsebrühe mit Bio-Hefe

Weitere Zutaten

1 Dose Kichererbsen (400 g Einwaage)
50 g Pistazien, geröstet und gesalzen
1 Limette
1 EL Agavendicksaft
½ TL Chiliflocken
1 Avocado
1 Salatgurke
3 Stiele Minze
etwas Pfeffer