



## Schnelle Grüne-Nudel-Pfanne



<https://darkfairysenf.de/2021/04/01/rezept-schnelle-gruene-nudel-pfanne/>

### Zutaten für 2 Personen

- etwa 125g frischen Spinat
- 1 Zucchini
- 1 Glas Kichererbsen (215g Abtropfgewicht)
- 400ml Kokosmilch
- 200g Nudeln
- Optional ggf. etwas Pflanzenmilch



Außerdem: Salz, Pfeffer, Kurkuma (gemahlen), Kreuzkümmel (gemahlen) & Knoblauch (granuliert)

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

### Und so wird's gemacht

1. Spinat waschen und Kichererbsen zum Abtropfen in ein Sieb geben.
2. Den Spinat in eine große Pfanne oder einen Topf (Hauptsache es gibt einen passenden Deckel dazu) geben, mit Salz und Pfeffer würzen und einen Schluck Wasser begeben.
3. Erhitzen, bis der Spinat zusammenfällt. In der Zwischenzeit die Zucchini in Würfel schneiden.
4. Zucchini, Kichererbsen und Kokosmilch hinzufügen und nach Belieben mit Kurkuma, Knoblauch und Kreuzkümmel würzen.
5. Nudeln unterheben und kochen lassen.
6. Falls die Nudeln nach der auf der Packung angegebenen Kochzeit noch nicht al dente sind, kannst du einen Schluck vegane Milchalternative begeben (ich habe Sojamilch genutzt, aber auch andere Sorten gehen).
7. Nach 20 - 25 Minuten nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig.



Guten Appetit!