

Jolinchens grüner Nudelsalat mit dem *lustigsten Gemüse der Welt*



Zutaten:

250 g Nudeln
100 g tiefgekühlte grüne Erbsen
1/2 Salatgurke
1 kleine Dose Kichererbsen
(das *lustigste Gemüse der Welt*)
50 g Rucola
2 EL grünes Pesto
2 EL heller Essig
2 EL Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
nach Geschmack: Parmesankäse
(g = Gramm, EL = Esslöffel)



Schmeckt super
und macht
garantiert LUSTIG!

Zubereitung:

- 1 Koche zusammen mit einem Erwachsenen die Nudeln in Salzwasser nach Angaben auf der Verpackung. Gib etwa 1 Minute vor Ende der Kochzeit die grünen Erbsen dazu – so bleiben sie schön knackig! Schütte den Topfinhalt dann vorsichtig in ein Sieb ab und lass alles gut abtropfen.
- 2 Wasche die Salatgurke und schneide sie in kleine Würfel.
- 3 Gieße die Dose Kichererbsen ebenfalls über ein Sieb ab und lass sie abtropfen.
- 4 Gib nun die Nudeln und das Gemüse in eine große Schüssel und mische alles gut durch.
- 5 Wasche den Rucola und lass ihn abtropfen. Zupfe ihn dann in mundgerechte Stücke.
- 6 Verrühre in einer Schale Pesto, Essig und Öl, gib die Gewürze dazu. Gerne darfst du die Sauce abschmecken. Passt es? Sonst würze sie vorsichtig nach.
- 7 Gib das Dressing dann zu dem Nudelsalat und mische alles kräftig durch. Füge dann noch den Rucola hinzu.

Jolinchens Leckerschmecker-Tipp:

Streue ein bisschen Parmesankäse über den Salat.



Jolinchen,
woher hat die Kichererbse ihren Namen?

Der Name hat überhaupt nichts mit dem menschlichen Kichern zu tun. Er stammt von dem lateinischen Wort für Erbse ab, von „Cicer“. Und weil das lateinische „C“ als „K“ gesprochen wird (also „Kiker“), wurde daraus im Lauf der Jahrhunderte „Kicher“. Damit bedeutet der Name wörtlich „Erbseerbse“, ist also eine Anhäufung sinngleicher Ausdrücke. Völlig unlogisch, aber lustig!