

# PASTAGENUSS

## Fettuccine, Sauce Houmous



KOMEKO



### INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- 2 c.a.s Huile d'olive
- 2 Ail, gousse
- 1 Poivron jaune (env. 200g)
- 12 Tomates cerises, mûres
- 6 Champignons, gros
- 200 g Houmous, nature
- 2 c.a.s Herbes (Origan, Thym, Romarin...)
- 400 ml Eau
- 2 **KOMEKO Fettuccine**
- 8 Tomates séchées
- 12 Feuilles de basilique frais
- Sel, poivre



### PRÉPARATION

1. Lavez, nettoyez et coupez les champignons en tranches. Pelez l'ail et coupez-le en petits morceaux ou pressez-le. Lavez le basilic frais, les tomates cerises et le poivron, coupez le poivron en petits cubes.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez l'ail, le poivron, le houmous, les herbes, les tomates cerises et les champignons. Faites cuire lentement à feu moyen, à couvert, pendant environ 4-5 minutes.
3. Lorsque les tomates ont ramolli, écrasez-les soigneusement avec une fourchette pour en extraire le jus et mélangez le tout avec le houmous.
4. Retirez les **Fettuccine KOMEKO** de leur emballage et ajoutez-les dans la poêle avec les tomates séchées hachées. Ajoutez l'eau, couvrez la poêle et faites mijoter pendant 2 à 3 minutes. Après 1 minute, remuez doucement pour bien mélanger les pâtes avec le liquide.
5. Retirez du feu, ajoutez le basilic frais et mélangez légèrement. Assaisonnez avec du sel et du poivre, servez et dégustez.



glutenfrei



vegan

[www.komeko.de](http://www.komeko.de)

