



Ρεβίθια scrambled με λαχανικά

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 10 λεπτά

Φυλάσσουμε τα ρεβίθια σε τάπερ στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά:

1 κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό

1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο

15 ντοματίνια, κομμένα στη μέση

½ κ.γλ. κουρκουμά

1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα

100 ml γάλα της επιλογής μας

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά σερβιρίσματος:

1 κ.σ. διατροφική μαγιά (προαιρετικά)

1-2 κλωναράκια μαϊντανό, ψιλοκομμένο

Εκτέλεση

- 1) Σουρώνουμε την κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ.
- 2) Βάζουμε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά να ζεσταθεί. Ρίχνουμε 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και προσθέτουμε τα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ. Σοτάρουμε τα ρεβίθια για 4-5 λεπτά σπάζοντάς τα με την πίσω πλευρά της κουτάλας.
- 3) Προσθέτουμε το φρέσκο κρεμμύδι και τα ντοματίνια αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε για 4-5 λεπτά. Ρίχνουμε τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά ακόμα. Περιχύνουμε με το γάλα, αλατοπιπερώνουμε, μαγειρεύουμε 2-3 λεπτά ακόμα και σερβίρουμε διατροφική μαγιά και μαϊντανό.

