Unser Rezept

DER WOCHE

MAKKARONI MIT PAK CHOI

NUDELN ASIATISCH

ZUTATEN

250 g Dinkelmakkaroni
300 g Pak Choi
2 rote Spitzpaprikas
150 g Champignon
1 EL Kokosöl
1 EL Currypaste, grün
2 Tasse Nudelwasser
1 EL Kokosmus

Zum Dekorieren:

100 g Kürbis
40 g Cashewkerne
4 EL Kokosflocken

ZUBEREITUNG

Die Dinkelmakkaroni nach der Packungsanleitung zubereiten.

Den Pak Choi, die Champignons und die Paprika in Streifen schneiden und alles zusammen 5 Minuten in Kokosöl bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne anbraten.

Die Curry-Paste, das Nudelwasser und das Kokosmus unter das Gemüse rühren und drei Minuten kochen.

Die Cashewkerne grob zerstoßen und ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten.

Die Gemüsesoße mit den abgegossenen Nudeln vermengen. Zuletzt die Pasta mit Kokosflocken und Cashewkernen bestreuen und servieren.

Fertig.

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de