Unser Rezept

DER WOCHE

NUDELN MIT SPINAT

FRISCH UND SAUER

ZUTATEN

250 g Nudeln

1 TL Pfefferkörner
1 1/2 TL Koriandersamen
1 1/2 TL Kurkuma

2 Limetten

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g frisch geriebener Ingwer

400 ml Kokosnussmilch

200 g Spinat

Optional zum Garnieren:
Frisch gehackte Kräuter der Saison

ZUBEREITUNG

Die Nudeln nach Packungsbeilage al dente kochen.

Die Gewürze in einem Mörser mahlen und für 30 Sekunden in einer Pfanne rösten. Anschließend den Saft von 2 Limetten und die geriebene Schale von einer Limette zu den Gewürzen hinzugeben.

Die Gewürzpaste in eine Schale umfüllen und zur Seite stellen.

Die kleingeschnittene Zwiebel, den gehackten Knoblauch und den geriebenen Ingwer in einer Pfanne mit Olivenöl kurz andünsten. Dann die Gewürzpaste und 400 ml Kokosnussmilch hinzugeben und zum Kochen bringen.

Nach ca. 3 Minuten den grob gehackten Spinat untermischen bis er zusammenfällt.

Zu Letzt die fertig gekochten Nudeln dazumischen, gut verrühren und in Tellern anrichten.

Fertig.

WEIERHÖFER
Gartengemüse

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