

Thai-Erdnuss-One-Pot-Pasta

Zeit: 25 Minuten

Zutaten: 4 Personen

- 2 Möhre
- 1 rote Paprika
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 daumengroßes Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Linguine
- 2 EL Erdnussbutter
- 1TL Currypaste
- 1 EL Rohrohrzucker
- 120 g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 800 ml Brühe
- 1 EL Sojasauce
- Saft von 1 Limette
- 1 Bund Koriander



Zubereitung:

1. Die Möhren schälen und in Stifte schneiden. Die Paprika waschen, Strunk, Kerne und weiße Häute entfernen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
2. Ingwer und Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
3. Die kleingeschnittenen Zutaten zusammen mit der ungekochten Pasta in einen großen Topf geben. Die Erdnussbutter, Currypaste, den Rohrohrzucker und die Erdnüsse hinzugeben und mit der Brühe und der Sojasauce aufgießen.
4. Die One Pot Pasta im abgedeckten Topf einmal sprudelnd aufkochen. Nun die Hitze reduzieren, sodass die Flüssigkeit nur noch köchelt und alles für ca. 10 Minuten unter Deckel kochen lassen.
Anschließend ohne Deckel weiterköcheln lassen, bis die Sauce die gewünschte Sämigkeit und die Nudeln die gewünschte Bissfestigkeit haben (ca. 5 Minuten).
5. Den Topf vom Herd nehmen und den Limettensaft einrühren.
6. Den Koriander grob hacken und die Thai Style One Pot Pasta mit Erdnussauce mit Koriander garniert servieren.