

## One Pot Pasta Thai-Style mit Gemüse und Erdnüssen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Pasta

400 g Linguine (alternativ Glasnudeln)  
1 l Gemüsebrühe  
60 ml Wasser  
4 Knoblauchzehen  
5 cm Ingwer  
1 Möhre  
1 rote Paprika  
4 Frühlingszwiebeln  
125 g geröstete Erdnüsse  
2 Esslöffel Erdnussbutter  
1/2 Teelöffel Chiliflocken  
1 Esslöffel Sojasauce  
2 Limetten (ausgepresster Saft)  
3 Zweig(e) Koriander  
Salz, Pfeffer

#### Für die Deko

25 g geröstete Erdnüsse

- 1 -

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Ingwer in ca. 2-3 cm große Scheiben schneiden. Möhre schälen, quer halbieren und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, dunkelgrünen Teil entfernen und längs in schmale Streifen schneiden.

- 2 -

Für die Pasta alle Zutaten, bis auf Koriander und Limettensaft, in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ohne Deckel 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Wenn die Nudeln nach Ablauf der Kochzeit noch nicht weich sind, 50 ml Wasser dazugeben und erneut 3-5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



- 3 -

Dieses einfache Gericht erinnert an den thailändischen Klassiker „Pad Thai“. Möhren, Paprika, Erdnüsse und Koriander in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen - fertig! Schnell gemacht und wenig zu spülen.

## One Pot Pasta Thai-Style mit Gemüse und Erdnüssen

Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken.  
Restliche Erdnüsse fein hacken. Ingwerstücke aus dem  
Topf nehmen.

- 4 -

Koriander und Limettensaft in den Topf geben und  
verrühren. Vor dem Servieren mit Erdnüssen und  
Koriander garnieren.