

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

Ferne lieben gelernten Gaumenschmäuse. Beidem kannst du dank unserer **One Pot Thai Pasta** ab heute Lebewohl sagen! Das **fixe und einfache Gericht** erinnert nicht nur an den **thailändischen Klassiker Pad Thai**. Möhren, Paprika, Erdnüsse und Koriander wandern zur Zubereitung auch noch **in einen einzigen Topf**. Nach kurzer Kochzeit ist deine One Pot Thai Pasta auch schon fertig! Also vergiss Spülen und schlemm dich nach Thailand!

- 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.

Das Schönste am Reisen ist doch ganz klar eins: das Schlemmen durch die Leckereien anderer Kulturen! Wäre da nur das Kofferpacken nicht... oder daheim die ganze Schnippel- und Spülarbeit beim Nachkochen der in der

One Pot Pasta Thai-Style mit Gemüse und Erdnüssen



- 3 -

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.