

One Pot Pasta | glutenfrei

Kokoscremige Nudeln mit Gemüse

4 Portionen

379 kcal (1585 kJ) pro Portion

Zubereitungsdauer: 15 Min

Vorbereitungszeit: 10 Min



Zutaten:

- 250g dicke Glasnudeln (Pad Thai Nudeln)
- 250ml Kokosmilch
- 500ml Wasser
- 200g Champignons
- 1 Paprika
- 1 gelbe Zwiebel
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 1-2 cm Ingwer
- Saft und Schale von einer Limette
- 1 EL Kokosöl
- Gekörnte Gemüsebrühe, glutenfrei
- Nüsse (z.B. Cashews, Erdnüsse etc.) zum Garnieren



So geht's:



Lass die Glasnudeln für 10 Minuten in kaltem Wasser quellen. Erhitze in einem großen Topf etwa 1 EL Kokosöl und gib die Zwiebeln hinzu. Lass diese kurz andünsten, gib nun die kleingeschnittenen Champignons, Paprika und Ingwer hinzu und lass diese für 3-4 Minuten auf mittlerer Hitze weich werden.

Gib nun die geschnittenen Frühlingszwiebeln, die Kokosmilch, das Wasser und 1-2 TL der Gemüsebrühe hinzu, dann die Glasnudeln. Koch das Ganze bis die Glasnudeln bissfest sind (siehe Packungsanweisung) und nimm den Topf von der Flamme. Reibe nun die Schale einer unbehandelten Limette über das Gericht und gib den Limettensaft zu. Zum Schluss noch einmal gut umrühren und mit etwas Grün der Frühlingszwiebeln und den kleingehackten Nüssen garnieren. Servieren.

