

Pasta mit Pakchoi-Sauce

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Pakchoi – 1 rote Paprika – 500 g Nudeln – 2 Knoblauchzehen – 1 Zwiebel – 2 EL Sesamöl – 200 g Sahne – 1 TL Curry-Pulver – Salz – Pfeffer – Chilipulver – 3 Tomaten

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser al dente kochen
- Pakchoi waschen, die Stiele in dünne Streifen, die Blätter in etwas breitere Streifen schneiden
- Paprika und Tomaten würfeln, Knoblauch und Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln.
- Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten
- Die Pakchoi-Stiele und die Paprika zugeben und unter Rühren anbraten
- Gewürze unterrühren und kurz mit braten, dann die Sahne angießen und aufkochen lassen
- Die Pakchoi-Blätter zufügen und kurz in der Sauce garen, Nudeln und Tomaten ebenfalls in die Pfanne geben und in der Sauce erwärmen

Wir wünschen guten Appetit!

