

Spitzkohl-Nudelpfanne mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

1 Spitzkohl – 400 g Möhren – 40 g Ingwer – 2 Zwiebeln – 1 Knoblauchzehe – Öl – 400 ml Kokosmilch – 250 ml Gemüsebrühe – 4 EL Erdnusscreme – 400 g Spaghetti – 2 EL Zitronensaft – Sambal Olek – Salz

Zubereitung:

- Nudeln kochen bis sie bissfest sind, abgießen und beiseite stellen
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Knoblauch schälen und fein würfeln, Ingwer schälen und reiben
- Möhren schälen und in dünne Stifte schneiden
- Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Ingwer hinzugeben und etwa 3 Minuten anbraten
- Spitzkohl ebenfalls zugeben, salzen und einige Minuten dünsten
- Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen
- Erdnusscreme dazugeben und 1-2 Minuten köcheln lassen
- Nudeln unterrühren und alles mit Zitronensaft und Sambal Olek abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

