

Rezept

Asia-Spaghetti

Ein Rezept von Asia-Spaghetti, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Spaghetti	Salz
2 EL helle Sojasauce	4 TL körniger Senf
1 EL Zitronensaft	2 TL Kurkumapulver
3 TL Zucker	2 Knoblauchzehen
1 Zucchini (ca. 200 g)	200 g Champignons
1 rote Zwiebel	2 EL Öl
1 EL Butter	150 g junger Blattspinat (küchenfertig; ersatzweise aufgetauter TK-Spinat)
1 kleine Bio-Zitrone	scharfe Chilisauce (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Inzwischen Sojasauce, Senf, Zitronensaft, Kurkuma und Zucker verrühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

3. Zucchini waschen, putzen und würfeln, Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Zucchiniwürfel und Pilze dazugeben und 1-2 Min. mitbraten. Nudeln, Saucenmix, Butter und Spinat dazugeben und 2 Min. rühren. Alles mit Salz würzen.

5. Nudeln auf Teller verteilen. Zitrone waschen, vierteln und zum Selberwürzen dazulegen. Nach Belieben die Asia-Spaghetti mit scharfer Chilisauce schärfen.