Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

# Tagliatelle mit Kokos-Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Kokos-Erdnuss-Sauce, am 01.05.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **250 g** | Tagliatelle |
| **300 g** | Romanesco oder Brokkoli |
| **1/4 l** | Gemüsebrühe |
| **1 EL** | Limettensaft |
| **1/2 TL** | brauner Zucker |
| **4 Stängel** | Petersilie |
| | Salz |
| **100 ml** | Kokosmilch (Dose) |
| **2 EL** | Erdnusscreme mit Stückchen ("Crunchy") |
| **1-2 EL** | helle Sojasauce |
| **1/2 TL** | Sambal Oelek |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in 2 l kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Romanesco oder Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. 3 Min. vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben und bei mittlerer Hitze mitkochen. Dann zusammen auf ein Sieb gießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2. Inzwischen die Kokosmilch mit Brühe und Erdnusscreme verrühren. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Min. einkochen lassen. Mit Limettensaft, Sojasauce, Zucker und Sambal Oelek scharf würzen.

3. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Gemüsenudeln auf zwei Tellern anrichten, die Erdnusssauce darauf verteilen. Mit der Petersilie garniert servieren.