

Rezept

Tagliatelle mit Kokos-Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Tagliatelle mit Kokos-Erdnuss-Sauce, am 19.04.2024

Zutaten

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

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.