

Rezept

Zucchini-Erdnuss-Sauce

Ein Rezept von Zucchini-Erdnuss-Sauce, am 17.04.2024

Zutaten

Salz	1 kleiner Zucchini
1 kleine Pastinake (ersatzweise Petersilienwurzel)	1/2 Bund Koriandergrün
2 EL Sojasauce	1 EL Butter
2 EL crunchy Erdnusscreme	150 ml Gemüsebrühe
Sambal oelek	frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Nudeln darin nach Packungsangabe kochen. Zucchini und Pastinake waschen, Pastinake schälen. Beides mit einem Sparschäler in Streifen abschneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, aber nicht zu heiß werden lassen. Gemüsestreifen darin ca. 2 Min. anbraten. Mit Sojasauce und Brühe ablöschen, aufkochen lassen. Erdnusscreme einrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Sambal oelek würzen. Kurz vor dem Servieren das Koriandergrün untermischen. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce servieren.