

## Rezept

# Bandnudeln mit Thai-Pesto

Ein Rezept von Bandnudeln mit Thai-Pesto, am 18.12.2025

## Zutaten

**1 Bund** Petersilie

**1** walnussgroßes Stück Ingwer

**1** rote Chilischote

Salz

**250 g** Hartweizen-Bandnudeln

**5 EL** Gemüsebrühe

**1 Bund** Koriandergrün

**1** Knoblauchzehe

**2 EL** Erdnussöl (ersatzweise Rapsöl)

Pfeffer

**4** rote Paprikaschoten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 658 kcal

## Zubereitung

1. Für das Pesto die Petersilie und den Koriander abbrausen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Den Ingwer und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen und in feine Streifen schneiden. Chili, Kräuter, Ingwer und Knoblauch in einer Schüssel mit dem Öl vermischen, salzen und pfeffern.
2. Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
3. Inzwischen die Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, waschen und sehr fein würfeln. Die Brühe erhitzen und die Paprikawürfel darin bei mittlerer Hitze in 3 Min. bissfest dünsten. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit den Paprikawürfeln vermengen. Einmal aufkochen und das Pesto untermischen.