

Rezept

Frühlingsnudeln

Ein Rezept von Frühlingsnudeln, am 09.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 Frühlingszwiebeln	2 Tomaten
500 g Spaghetti	Salz
2 EL Olivenöl	75 g geröstete ungesalzene Erdnusskerne
1 EL Aceto balsamico	1/2 TL Currypulver
1 Spritzer Tabasco	1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
1 EL fein gehacktes Basilikum	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Für die Spaghetti 6 l Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebel fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und die hellen Teile in feine Ringe schneiden. Die Tomaten überbrühen, häuten und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Die Zwiebel in dem Öl glasig braten. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, 2-3 Min. mitbraten. Tomaten und Erdnusskerne unterrühren, Knoblauch dazudrücken. Alles mit dem Balsamico, Currypulver, Tabasco, Pfeffer und Salz würzen.
3. Die Spaghetti in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Auf Teller verteilen, mit der Sauce begießen und mit Basilikum bestreuen.