

## Rezept

# Kokos-Tomaten-Nudeln mit Spinat

Ein Rezept von Kokos-Tomaten-Nudeln mit Spinat, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>30 g</b> ungeröstete Kokoschips	<b>1</b> rote Paprikaschote (ca. 220 g)
<b>2</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>20 g</b> Ingwer	<b>200 g</b> Bavette (Kochzeit 8 Min.)
<b>100 g</b> TK-Erbsen	<b>200 ml</b> cremige Kokosmilch
<b>200 ml</b> stückige Tomaten (aus der Dose)	Salz
<b>150 g</b> Babyspinat	<b>2 - 3 EL</b> Limettensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal

## Zubereitung

1. Die Kokoschips in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder einem weiten Topf ohne Fett hellbraun rösten, herausnehmen und beiseitestellen.
2. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Schalotten sowie den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln.
3. Die Nudeln mit Paprika, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und den gefrorenen Erbsen in die Pfanne geben. Die Kokosmilch, die Tomaten, 300 ml kaltes Wasser sowie 1 TL Salz hinzufügen. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
4. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze ca. 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
5. Den Spinat waschen, trocken schütteln und unter die fertigen Nudeln heben. Mit Limettensaft abschmecken und mit Kokoschips bestreuen.