

Rezept

Mie-Nudeln mit Koriander-Pesto

Ein Rezept von Mie-Nudeln mit Koriander-Pesto, am 19.04.2024

Zutaten

200 g Mie-Nudeln	Salz
1 Bund Koriandergrün	1 Knoblauchzehe
1/2 rote Chilischote	1 kleine Bio-Limette
1 Prise Zucker	40 g Cashewkerne, geröstet und gesalzen
60 ml Erdnussöl	1 TL Sesamöl
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsangabe in heißem Salzwasser zubereiten.

2. Inzwischen das Koriandergrün abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und grob teilen. Die Limette heiß waschen, abtrocknen, die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen.

3. Koriander, Knoblauch, Chili, Zucker und Cashewkerne mit Limettensaft und -schale im Blitzhacker zerkleinern. Das Erdnuss- und Sesamöl langsam untermixen, sodass eine geschmeidige Paste entsteht. Das Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Nudeln abgießen und tropfnass mit dem Pesto verrühren. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.