

## Rezept

# Spaghetti mit Ingwersauce

Ein Rezept von Spaghetti mit Ingwersauce, am 11.05.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Spaghetti	Salz
<b>1</b> rote Paprikaschote	<b>2</b> Möhren
<b>200 g</b> Ananasfruchtfleisch	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>8 EL</b> helle Sojasauce	<b>3 EL</b> frisch gepresster Limettensaft
<b>2 EL</b> Honig	<b>1 EL</b> Tomatenmark
<b>1/4 l</b> Ananassaft	<b>1 TL</b> Currypulver
<b>2 TL</b> Speisestärke	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>20 g</b> frischer Ingwer	<b>2 EL</b> Öl
<b>80 g</b> Cashewnusskerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe bissfest garen. Inzwischen die Paprika halbieren, entkernen und waschen. Die Möhren schälen. Beides in feine Streifen schneiden. Ananas fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
2. Sojasauce, Limettensaft, Honig, Tomatenmark, Ananassaft, Currypulver und Stärke verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Ingwer schälen, fein würfeln und zugeben. Das Öl in einem Wok erhitzen. Paprika, Möhren und Nüsse darin anbraten. Die Ananas kurz mitbraten. Die Sauce angeßen und köcheln lassen, bis sie leicht bindet. Nudeln und Frühlingszwiebeln kurz darin schwenken. Mit Salz abschmecken.