

Asiatische One Pot Pasta aus dem 5,7 Liter Emaillierten Gusseisen-Topf von Pampered Chef®



Zutaten:

1 Zucchini

2 Möhren

1 rote Paprika

4 Lauchzwiebeln

2 Knoblauchzehen

300 g Nudeln z.B. Linguine 83 von Buitoni *unbezahlte Werbung*

4 EL Erdnussbutter

1, 5 EL Zucker

150 g Erdnüsse geröstet und gesalzen

700 g Gemüsebrühe

1 EL Sojasoße

1 Limette bzw. 1 EL Limettensaft und als Deko eine fein geschnittene Limettenscheibe

Salz nach Bedarf

Zubereitung:

Das Gemüse klein schneiden bzw. die Zucchini und die Möhren in Zester schneiden/hobeln.

In den großen Guss-Topf etwas Öl geben und das Gemüse darin andünsten.


Knoblauch mit der Pampered Chef® Knoblauchpresse ohne zu schälen zum Gemüse pressen.

Nudeln einmal in der Mitte durchbrechen und roh zum Gemüse geben.

Erdnussbutter, Zucker, ein Teil der Nüsse, Gemüsebrühe, Sojasoße und Limettensaft hinzufügen.

Alles sprudelnd aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen – danach gut durchrühren und ohne Deckel solange weiterköcheln, bis die Soße sämig ist und die Nudeln bissfest sind.

Danach mit Salz gut abschmecken und wenn nötig noch etwas Limettensaft hinzugeben.

Nudeln anrichten und mit einer sehr fein geschnittenen Limettenscheibe und den restlichen Erdnüssen garnieren 

Ich wünsche dir viel Spaß mit diesem leckeren Gericht und guten Appetit!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef Onlineshop von Martina Ziehl – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Produkte habe ich verwendet:

Großer emaillierter Gusseisen Topf 5,7 Liter von Pampered Chef®

Silikonhandschuhe

Schneidbrett

Profi Kochmesser