# Fusilli mit Kokos und Spinat

Ein exotisches Rezept mit ungewöhnlichen Zutaten, die sich wunderbar ergänzen: Fusilli mit Kokos und Spinat, die getrockneten Marillen runden den raffinierten Geschmack ab.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Fusilli |
| 300 g | Blattspinat |
| 300 ml | Kokosmilch |
| 100 ml | Gemüsebrühe |
| 3 Stk. | Schalottenzwiebeln |
| 1 Stk. | Knoblauch |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Chili |
| 6 Stk. | Marillen (getrocknet) |

## Zubereitung

1. Für die **Fusilli mit Kokos und Spinat** zu Beginn einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, die Fusilli darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Spinat verlesen, in ein Sieb geben und unter laufendem Wasser waschen. Knoblauchzehe und Schalotten abziehen und fein hacken. Die getrockneten Marillen in schmale Streifen schneiden. Zwei große Pfannen mit Olivenöl erhitzen, die Hälfte der Schalotten in der ersten Pfanne anrösten, dann mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen, bei niedriger Hitze ziehen lassen.

3. Die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch in der zweiten Pfanne anrösten, anschließend den Spinat zufügen und einfallen lassen. Die zerkleinerten Marillen unterrühren. Zum Schluss die Kokossauce aus der ersten Pfanne mit unterrühren. Nach Geschmack mit Chiliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken, mit den abgetropften Nudeln servieren.

## Tipp

Anstelle der Schalotten kann man auch Lauchzwiebeln für die Fusilli mit Kokos und Spinat verwenden.