Nudeln mit Spinat-Erdnuss-Soße

Bei dem Rezept für Nudeln mit Spinat-Erdnuss-Soße bekommt der gutbürgerliche Spinat eine köstliche exotische Note, die nicht nur bei Asia-Fans super ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

250 g	Nudeln
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
20 g	Ingwer
1 Prise	Salz
1 EL	Öl
260 g	Spinat (tiefgekühlter)
200 ml	Kokosmilch (ungesüßte)
100 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Erdnussbutter
1 TL	Sambal Oelek
2 EL	Limettensaft
2 EL	Erdnusskerne

Zubereitung

1. Für die Nudeln mit Spinat-Erdnuss-Soße zunächst den Spinat auftauen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin ca. 2 Minuten anschwitzen.

3. Spinat ausdrücken, hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Kokosmilch und die Gemüsebrühe dazugeben und einmal aufkochen lassen. Die Erdnussbutter dazugeben, gut verrühren und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

4. Mit Salz, Limettensaft und Sambal Oelek abschmecken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und dann mit der Soße vermengen. Erdnüsse hacken, über die Nudeln streuen und servieren.

Tipp

Wer es etwas schärfer mag, kann die Nudeln mit Spinat-Erdnuss-Soße mit fein gehackter Chili verfeinern.