

REZEPT GLASNUDELN MIT GEMÜSE

ZUTATEN

1 1/2 Tassen Wasser
2 mittelgroße Karotten
1 rote Paprika
1 Stange Sellerie
400 g Glasnudeln
1/2 Dose Kokosmilch
1 Teelöffel Kurkuma
Optional: Handvoll Cashews
Handvoll Frühlingszwiebeln
Salz & Pfeffer
Optional: getrocknete Chiliflocken

ZUBEREITUNG

Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Karotten, Paprika und Sellerie schneiden und in den Topf geben. Die Glasnudeln dazugeben und köcheln lassen. Die Kokosmilch hineinrühren und gegeben falls noch mehr Wasser hinzugeben. Die Cashews kurz vor dem Servieren in einer Pfanne ohne Fett rösten. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln schneiden. Zuletzt kommen die Gewürze und die Cashews in den Topf. Alles verrühren und servieren. Die Frühlingszwiebeln zum Schluss auf die Teller geben.

PORTIONEN: 2 große Portionen

COPYRIGHT BY STARDUSTANDPANTRIES.DE 