

Makkaroni mit Pak Choi

Zutaten:

250 g Dinkelmaakkaroni
1 Portion Pak Choi
2 rote Spitzpaprika
150 g Champignon
1 EL Öl
1 EL Currypaste, grün
2 Tassen Nudelwasser
1 EL Kokosmus
40 g Cashewkerne
4 EL Kokosflocken

Zubereitung:

1. Die Dinkelmaakkaroni nach der Packungsanleitung zubereiten.
2. Den Pak Choi, die Champignons und die Paprika in Streifen schneiden und alles zusammen 5 Minuten in Öl bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne anbraten.
3. Die Curry-Paste, das Nudelwasser und das Kokosmus unter das Gemüse rühren und drei Minuten kochen.
4. Die Cashewkerne grob zerstoßen und ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten.
5. Die Gemüsesoße mit den abgossenen Nudeln vermengen. Zuletzt die Pasta mit den Kokosflocken und Cashewkernen bestreuen und servieren.