

Kokos-Curry-Nudeln

Für 4 Personen



Holl-Rapsöl oder Bratbutter
2 farbige Peperoni, in kleinen Würfeln
1 kleine Zucchini, in kleinen Würfeln
1 Bund Frühlingszwiebeln, in feinen Streifen
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Curry
1 KL Salz

320 g Teigwaren (z.B. Linguine oder Nudeln)
2 gehäufte KL Gemüsebouillonpulver
5 dl Kokosmilch
3 dl heisses Wasser (Wasserkocher)

Einige geröstete, gehackte Nüsse
Einige Blätter Basilikum oder glatte Petersilie,
in Streifen

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse dünsten, dabei mit Curry und Salz würzen.

Alle Zutaten beifügen und aufkochen. Während ca. 8 Minuten fertig garen (je nach Garzeit der Teigwaren).

Darüber streuen und servieren.

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/weiterbildung/

Rezept "Über den Tellerrand" – Ausgabe Nr. 56 – Juni 2021