

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Kokos-Kurkuma-Pasta

#### Zutaten:

- 3 EL Kokosöl
  - 100 g Zwiebeln, fein gehackt
  - 30 g Ingwer (geschält gewogen), fein gehackt
  - 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
  - 400 g Champignons oder Kräuterseitlinge in Scheiben geschnitten
  - 2 TL Kurkuma
  - 4 EL Zitronen- oder Limettensaft
  - 1 rote Chilischote, fein gehackt (je nach Schärfe evt. nur die Hälfte)
  - 1 Messerspitze gemahlener Kardamom
  - 1 Messerspitze Muskat
  - 2 TL Salz
  - 500 ml Kokosmilch
  - 1 Bund Korianderblätter, gehackt
- 400 g Spaghetti

#### Zubereitung:

- Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln andünsten.
- Knoblauch, Ingwer und Pilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten.
- Kurkuma überstreuen und kurz mitbraten.
- Zitronen- oder Limettensaft, Chilischote, Gewürze und Kokosmilch zugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen, abschmecken.
- Spaghetti nach Anleitung al dente kochen, abgießen und mit dem Koriander unter die Soße mischen, kurz ziehen lassen und schnell servieren.

#### Tipp:

- Im Frühling kann man statt des Korianders auch junge Bärlauchblätter verwenden.

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel