

Rezept der Woche

Makkaroni mit Pak Choi



Bild von MetsikGarden auf Pixabay

250 g DinkelmaKkaroni	nach Packungsanleitung zubereiten.
200 g Pak Choi	waschen und weiÙe Stiele von grünen Blättern getrennt in groÙe Stücke schneiden. WeiÙe Teile zusammen mit
150 g Champignons, geviertelt	und
2 rote Spitzpaprika, groÙ in Stücke geschnitten	in
1 EL Kokosöl	5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Grüne Pak Choi Teile hinzugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten.
1 EL Currypaste, grün	zum Gemüse hinzufügen und mit
2 Tassen Nudelwasser	und
1 EL Kokosmus	unter das Gemüse rühren und 3 Minuten kochen.
40 g Cashewkerne	GroÙ zerstoÙen und ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten.
4 EL Kokosflocken	Die GemüsesoÙe mit den abgessenen Nudeln vermengen und mit Und den Cashewkernen bestreuen und servieren.