

11:57



Rezept Generator

Veganer Modus



Home



neue Zutat

11:58



Rezept Generator

Typ



Name

Zubereitungsart

Menge

Vegan



Home



neue Zutat

11:58



Rezept

rote Linsen mit Nudeln und Pak Choi in afrikanisch gewürzter Erdnussauce

Zutaten:

rote Linsen

200g

Nudeln

300g

Pak Choi

400g

Sauce:

passierte Tomaten

700 g

Erdnusscreme

150 g

Thymian

1 TL

Paprikapulver

1 TL

Pfeffer

1 TL

Sumach

1 TL

Muskat

etwas

Salz

etwas

11:58



Rezept

Erdnusscreme

150 g

Thymian

1 TL

Paprikapulver

1 TL

Pfeffer

1 TL

Sumach

1 TL

Muskat

etwas

Salz

etwas

Zubereitung

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsangabe kochen.

Die Linsen waschen und dabei mehrmals das Wasser wechseln, bis das Wasser nicht mehr trüb wird. Die Linsen 15 Minuten in kochendem Wasser garen. Alternativ können die Linsen auch in der Sauce mitgekocht werden. Das dauert jedoch länger bis die Linsen weich sind.

Den Pak Choi waschen und mit einem Tuch oder einer Salatschleuder vom Wasser befreien. Pak Choi in die Pfanne geben und kurz mitanbraten

Die passierten Tomaten zusammen mit der Erdnusscreme und den Gewürzen aufkochen lassen.