

Konjak-Spaghetti mit Erdbeeren in würziger Brühe

Konjak-Nudeln, eine fernöstliche Nudelspezialität...



Fertig in 20 Minuten!

Zutaten:

Für 2 Personen

- 1 Bio-Limette
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 3 Stangen Staudensellerie (ca. 200g)
- 3 EL Rapsöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Mandelcuisine
- 3 EL Pinienkerne
- 5-6 Stiele Petersilie
- 400 g Konjak-Spaghetti
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Sumach (ein leicht zitronig säuerliches Gewürz)
- 100 g Erdbeeren
-

Vorbereitung:

Limette abspülen, trocken tupfen, die Hälfte der Schale fein abreiben, anschließend den Saft auspressen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Staudensellerie mit den Blättern waschen. Fäden abziehen (wie beim Rhabarber) und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Sellerieblätter in grobe Streifen schneiden.

Erdbeeren abspülen, Grün entfernen.

Petersilie waschen und trocken schütteln.

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch Chili, Sellerie und Sellerieblätter zugeben und 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und die Mandelcuisine zugeben, aufkochen und alles zusammen ca. 5 Minuten offen köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Erdbeeren in Stücke schneiden.

Petersilie grob hacken.

Die Konjak-Spaghetti in einem Sieb gründlich mit Wasser abspülen. In einem Topf mit Salzwasser 2 Minuten kochen.

Petersilie zur Sauce geben, mit Salz & Pfeffer, Sumach, Limettenschale und Saft abschmecken. Konjak-Spaghetti ebenfalls in die Sauce geben.

Mit den Erdbeeren und Pinienkernen auf Tellern oder in kleinen Schüsseln anrichten.

Guten Appetit! 😊