

Reisnudeln mit Sea Spaghetti und Gemüse
(für 4 Personen)

| Menge | Zutaten |
|----------------|--|
| 25 g | Sea Spaghetti |
| 200 g | breite Reisnudeln |
| 1 mittlere | Karotte |
| 1 mittlere | Peperoni rot oder gelb |
| 1 kleine | Zucchini |
| 1 Stck | rote Chillischote |
| 1 kleines Stck | frischer Ingwer |
| 1 mittlere | rote Zwiebel (od. 1-2 Frühlingszwiebeln) |
| 3 EL | rohe Erdnüsse |
| 1 Stck | Limette, Saft |
| 2 Stck | Knoblauchzehen |
| wenig | Ahornsirup |
| wenig | Tamari (Sojasauce) |
| ½ Bund | frischer Koriander |
| 1 EL | Kokosöl |

Zubereitung

1. Sea Spaghetti ca. 10 Min in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen, evtl in kleinere Stücke schneiden.
2. Reisnudeln und Sea Spaghetti separat kurz bissfest kochen, abgiessen, mit kaltem Wasser spülen und zur Seite stellen.
3. Erdnüsse ohne Fett rösten, im Mörser zerkleinern.
4. Peperoni ca. 15 Min im Backofen rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft, mit einem feuchten Haushaltspapier zudecken und ein paar Min. auskühlen lassen, Haut abziehen und in grosse Stücke schneiden.
5. Knoblauch klein schneiden, kurz anrösten, zur Seite stellen.
6. Karotte in feine Streifen, Zucchini in kleine Würfel schneiden, Chilli und Ingwer fein hacken, Zwiebel klein schneiden (Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden).
7. Zucchini und Karotte in etwas Kokosöl anbraten, Peperoni, Ingwer und Chilli zugeben.
8. Nach ca. 2-3 Min. die Sea Spaghetti und die Reisnudeln, Zwiebel, Limettensaft und Ahornsirup begeben, mit Sojasauce abschmecken.
9. Vor dem Servieren mit geröstetem Knoblauch, Erdnüssen und grob gehacktem Koriander bestreuen.

→ Tipp

- Kann als Nudeleintopf beliebig mit verschiedenem Gemüse kombiniert werden und passt hervorragend als Beilage zu Fisch, Meeresfrüchten, Poulet oder Tofu.