

Nudeln in Asia-Carbonara (Pasta vegetarisch)



Beschreibung: "Pasta geht immer und tut der Seele gut!"
Schon seit der Kindheit liebe ich Nudeln und diese vegane Variante schmeckt nicht nur superlecker sondern ist auch einfach und recht flott zuzubereiten.

- 500 g Farfalle
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Spitzparika
- 200 g Räuchertofu
- 4 EL Öl
- 4 TL gemahlener Koriander
- ½ TL Sambal Olek
- 200 ml Brühe (oder Nudelkochwasser)
- 250 ml Kokosmilch
- Saft und Schale einer Limette
- 4 EL Edamamebohnen o. Erbsen (TK)
- 1 Handvoll Zuckerschoten
- 10 Blatt Thaibasilikum oder Minze
- 2 Zweige Koriandergrün
- Salz

Zubereitung:

- Während die Nudeln kochen wird drauflos geschnippelt: rote Zwiebel, Knoblauch, bunte Paprika, Tofu, Zuckerschoten und Kräuter in feine Ringe, Streifen oder Würfel schneiden.
- Die Zwiebeln, Knobi und die Tofuwürfel werden in einer großen Pfanne angebraten, dazu kommen dann das Sambal oelek, der gemahlene Koriander und die Paprikaringe. Schon duftet`s exotisch....
- Wenn dann noch die Kokosmilch, und die Limette (und die Brühe) dazukommen wähnt man sich schon halb in fernöstlichen Gefilden, wenigstens kulinarisch reisen!!
- Dann noch salzen, die Edamamebohnen (gibt`s fertig in Dosen) oder die TK-Erbisen und die Zuckerschoten dazu und das Ganze einköcheln lassen.
- Wenn das alles dann mit der bissfest gekochten Pasta vermischt wird, ist es eine richtig schöne , cremige, bunte Gute-Laune-Pfanne!
- Zum Schluss die frischen Kräuter (von Elsbeth...) drüber:-Thai-Basilikum und frischer Koriander!- für mich das unbedingt notwendige, aromatische und erfrischend grüne finishing! Hmmm---Guten Appetit!!