



Kokos-Limetten-Nudeln mit Kürbis

und Babyspinat, garniert mit Sesam



20-30min



2 Personen

Lecker-cremige Kokosmilch und frische Limette? Ein Traumpaar! Und auch als leicht gemachte Sauce in diesem köstlichen Nudelgericht machen sie eine überaus gute Figur. Für die Gemüseeinlage und den Nährwert gibt es frischen Spinat und leckeren Hokkaidokürbis, für das richtige Aroma sorgt Zitronengras. Jetzt noch ein knuspriges Topping aus schwarzem Sesam obendrauf und die vegane Traumreise kann beginnen!

- 300g Udon-Nudeln ¹
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Hokkaidokürbis
- 200ml Kokosmilch
- 1 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹
- 100g Babyspinat

- ## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- ## Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

- Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 641kcal, Fett 26.6g,
Kohlenhydrate 83.0g, Eiweiß 15.7g

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **1/2 der Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zitronengrasstange** längs vierteln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.

Die **1/2 der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

A top-down view of a stainless steel pot containing a yellow curry. The curry is thick and creamy, with visible slices of orange carrots and green beans. The pot has two handles and is set against a light-colored, textured background.

Den **Kürbis** halbieren und entkernen, **eine Hälfte** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den **übrigen Kürbis** für ein anderes Rezept verwenden. Mit dem **Zitronengras**, der **Kokosmilch**, 100ml Wasser und der **1/2 des Brühwürzes** in einen mittelgroßen Topf geben. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze ca. 15Min. köcheln lassen, bis der **Kürbis** gar ist.

Den **Knoblauch** in der Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten, dann den **Spinat** nach und nach zugeben und 1-2Min. unter Rühren garen, bis er zusammengefallen ist. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.

Den **Sesam** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten, bis er duftet. Zum Abkühlen auf einem Teller beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.

A top-down view of a stainless steel pot with two handles. The pot is filled with spaghetti, a yellow sauce, and green leafy vegetables. The pot is placed on a light-colored, textured surface.

Das **Zitronengras** entfernen, dann den **Spinat** und die **Limettenschale** zum **Kürbis** in den Topf geben und unterrühren. Die **Nudeln** untermengen und mit dem **Limettensaft** sowie ggf. Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kokos-Limetten-Nudeln** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen, mit dem **Sesam** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**