



Kokos-Limetten-Nudeln mit Kürbis

und Babyspinat, garniert mit Sesam



20-30min



3 Portionen

Kokosmilch und Limette? Ein Traumpaar! Und auch als leicht gemachte Sauce in diesem köstlichen Nudelgericht machen sie eine überaus gute Figur. Für die Gemüseinlage und den Nährwert gibt es frischen Spinat und leckeren Hokkaidokürbis, für Aroma sorgt Zitronengras. Jetzt noch ein Topping aus Sesam obendrauf und die vegane Traumreise kann beginnen! Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 450g Udon-Nudeln ¹
- 1 Zitronengrasstange
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 1 kleiner Bio-Hokkaidokürbis
- 400ml Kokosmilch
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Sesam ²
- 200g Babyspinat (ungewaschen)
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 3 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 747kcal, Fett 25.0g, Kohlenhydrate 107.8g, Eiweiß 20.2g



1. Zutaten vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für die **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.



4. Nudeln kochen

350g Nudeln in das kochende Wasser geben und in 4-6Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



2. Kürbis garen

Den **Kürbis** halbieren, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Kürbiswürfel** mit dem **Zitronengras**, **300ml Kokosmilch**, 150ml Wasser und der **½ des Brühgewürzes** in einen zweiten mittelgroßen Topf geben. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, dann bei mittlerer Hitze ca. 15Min. köcheln lassen, bis der **Kürbis** gar ist.



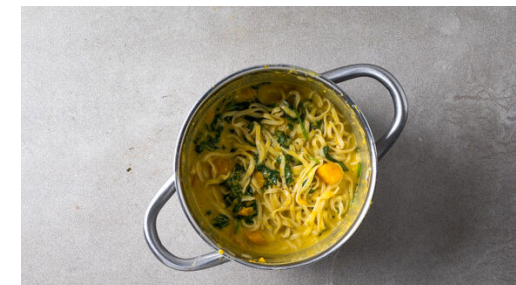
5. Spinat garen

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.



3. Sesam anrösten

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



6. Nudeltopf fertigstellen

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. mehr **Brühgewürz**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Kokos-Limetten-Nudeln** auf tiefe Schalen oder Teller verteilen, mit dem **Sesam** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.