



## Pak Choi-Paprika Pfanne, asiatisch

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

400 g Pasta (dünn)  
1 Pak Choi

1-2 Paprika  
4 Lauchzwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
2 EL Kokosöl  
0,5 cm Ingwer  
½ Schote Chili  
2 EL Currypaste  
1 TL Kurkuma  
1 Prise Zucker  
300 ml Kokosmilch

Sojasauce  
Limettensaft

Die Pasta nach Packungsanweisung knapp garen, gut abtropfen lassen. Den Pak Choi putzen, den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter lösen und waschen. Den weißen Stiel in dünne Streifen schneiden, das Grüne in breitere.

Die Paprikaschote(n) waschen und würfeln.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.

Das Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pak Choi-Stiele und die Paprika anbraten. Lauchzwiebeln, Knoblauch, gewürfelten Ingwer, Chili und die Gewürze zugeben, kurz mitdünsten und mit der

Kokosmilch ablöschen.

Drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Das Grüne vom Pak Choi zugeben, untermischen und kurz ziehen lassen.

In einer zweiten Pfanne die Nudeln kurz kräftig anbraten, dann zu der Gemüsemischung geben und mit Sojasauce und Limettensaft abschmecken.