

Curry-Nudelpfanne

von Nathalie Claire (NClair@antispe.de)

1/2 Pk (250g) Spaghetti
1 TL Kurkuma
1 Zwiebel
3 kleine Zucchini
250-300g Champignons
1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 gestr EL Currypulver
4 EL Schnittlauch oder Petersilie (frisch oder TK)
2 EL Sojasoße
(Sesam-)Öl zum Anbraten
Pfeffer, Salz

- Spaghettis in Stücke (Viertel) brechen, kochen (Kurkuma ins Kochwasser geben).
- Champignons und Zucchini in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebel in halbe Scheiben schneiden, mit 1 EL Öl auf höchster Stufe 2 Minuten anbraten.
- Champignons dazugeben, 2 Minuten mitbraten.
- Zucchini, Kreuzkümmel, Currypulver dazu, 3-5 Minuten braten.
- Spaghettis, Sojasoße, Pfeffer, Schnittlauch/Petersilie dazugeben, vermischen.

Kommentar: Schmeckt anstelle von Zucchini auch mit 1/2 Hokkaido-Kürbis sehr gut. Iris Berger