

Pasta mit Mandelmus und Gemüse

3 Portionen

250 g	Mie-Nudeln oder Spaghetti
2	Zucchini
5	Möhren
2 Zehen	Knoblauch
2	Thymianzweige
3 EL, gehäuft	Mandelmus
3 EL	Sojasauce
	Salz, Pfeffer
	Curry
	Paprikapulver
	Sriracha



Zucchini und Möhren mit der Julienne-Scheibe (Scheibe c) in Streifen hobeln.

Nudeln bissfest in Salzwasser kochen.

Gemüse für 5 Minuten in einer gut heißen Pfanne anbraten und mit Knoblauch, Thymian, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Curry würzen.

Nudeln abgießen (ohne Sieb), sodass ein etwas Flüssigkeit im Topf bleibt, Nudeln zum Gemüse schütten und den Herd auf niedrige Stufe schalten. Mandelmus ins Wasser einrühren, Sojasoße zugeben und unterrühren, nach Belieben mit Sriracha nachwürzen