

Nudeln Rezepte

Bandnudeln Mit Cashewkernen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

400 g	Bandnudeln	3	Bund Koriander, frisch
250 g	Cashewkerne, ungeröstet	1	Bund Schnittlauch
4	Knoblauchzehen, mittelgroß	50 g	Butter
3	Chilischoten, klein		Salz
5	Essl. Öl		

Die Nusskerne auf einem ungefetteten Blech im Backofen auf der 2. Einschubleiste bei 200 C 10 - 12 Minuten goldbraun rösten. Inzwischen

Knoblauchzehen fein würfeln, Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und ebenfalls fein würfeln.

Bandnudeln bissfest kochen, abspülen und abtropfen lassen.

Nusskerne grob hacken, Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili anbraten, bis der Knoblauch leicht gebräunt ist. Nusskerne und Nudeln in die Pfanne geben und gut vermischen. In eine vorgewärmte Schüssel geben.

Die Korianderblättchen hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden und beides unter die Nudeln mischen. Butterflöckchen darauf verteilen und sofort servieren.

Mit Salat eine raffinierte Mahlzeit.