



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

FRISCHE PASTA MIT LIMETTEN-KOKOS-SAUCE IN FILO-TARTELETTS, DAZU JAKOBSMUSCHELN



HAUPTZUTAT
Meeresfrüchte

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
2

ZUTATEN

- 100 g Zuckerschoten
- 2 unbehandelte Limetten
- 40 g Erdnüsse mit Wasabi
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 Dose Kokosmilch (200 ml)
- 100 – 125 g frische Pasta, siehe Rezept
- Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Sojasauce
- 150 g Babyspinat
- 1 TL Margarine oder vegane Butter
- ¼ Briefchen Safran
- 4 Jakobsmuscheln
- 4 gebackene Filo Tarteletts, siehe Rezept

ZUBEREITUNG

- 1) Zuckerschoten waschen und schräg in 2 cm große Stücke schneiden.
- 2) Limetten heiß waschen, trocknen und den Saft einer Limette auspressen.
- 3) Wasabi-Nüsse grob hacken.
- 4) Backofen auf 120 °C vorheizen.
- 5) Zwiebel fein würfeln und in einem beschichteten Topf im heißen Öl glasig braten. Kokosmilch zugeben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Inzwischen Pasta in reichlich kochendem Salzwasser sehr bissfest garen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit die Zuckerschoten zu der Pasta geben und alles zusammen zu Ende garen. Brühe zur Sauce geben und aufkochen. Mit Sojasauce und Limettensaft würzen.
- 6) Pasta abgießen, kurz abtropfen lassen und mit einer kleinen Fleischgabel zu Nestern wickeln und in die Tarteletts setzen. Etwas Sauce angießen und mit Wasabi-Nüssen bestreuen und im Backofen warmhalten.
- 7) Inzwischen Margarine in einer beschichteten Bratpfanne richtig heiß werden lassen. Muscheln portionenweise beidseitig je ca. 1 Minute braten, würzen und auf den Nudeln Nestern setzen und im Backofen warmhalten. Nassen Spinat in der warmen Pfanne bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, würzen und abtropfen lassen.
- 8) Spinat auf vorgewärmte Teller verteilen, Pasta-Tarteletts mit Muscheln darauf anrichten und mit Limettenabrieb verfeinern und restliche Sauce angießen.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset; www.lecreuset.com