



Kokos Limetten Chili Pasta

Zubereitung

1. Naturata Dinkel Penne in ausreichend Salzwasser al dente kochen und anschließend abgießen.
2. In der Zwischenzeit die Zuckerschoten schräg halbieren und die Champignons in feine Scheiben schneiden.
3. Den Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln.
4. Das Naturata Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen.
5. Die Zuckerschoten, Champignons und Mungobohnenkeimlinge hinzufügen und kurz andünsten.
6. Mit der Kokosmilch aufgießen und das ganze einige Minuten köcheln lassen.
7. Die Limettenschale abreiben und den Saft auspressen.
8. Nun die Naturata Hot-Chili Sauce, Limettenabrieb und Saft sowie die gegarten Penne mit in die Pfanne geben.
9. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.
10. Die Pasta auf vier Teller verteilen und mit Naturata Kokoschips bestreuen.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (Für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 400 g Penne, Dinkel hell
- etwas Atlantik Meersalz, fein
- 3 EL Sonnenblumenöl nativ
- 40 g Kokoschips
- 4 EL Hot Chili Sauce

Weitere Zutaten

- 150 g Zuckerschoten
- 100 g Champignons
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 150 g Mungobohnenkeimlinge
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Limette
- Pfeffer