Nah&Frisch



www.recheis.com Professional

Dinkel Dralli mit Babyblattspinat und Kokosmilch

Hauptspeise Italienisch Nudelgerichte Vegetarisch

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Schalotten und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden, Chilischote entkernen und fein hacken. Spinat mit kaltem Wasser abspülen. Recheis Dinkel Dralli laut Packungsanleitung bissfest kochen, abseihen und zur Seite stellen.
Schalotten in Öl glasig anbraten und mit Kokosmilch aufgießen. Mit Chili, Ingwer, Limettensaft und -abrieb würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blattspinat dazugeben, Pfanne vom Herd nehmen und gemeinsam mit den Nudeln durchschwenken bis die Spinatblätter zusammenfallen. Recheis Dinkel Dralli mit der Sauce in Schüsseln anrichten und sofort servieren.

Zutaten

- 400 g Recheis Naturgenuss Dinkel Dralli
- 2 Schalotten
- 2 cm Ingwerwurzel
- ½ Chilischote
- 200 ml Kokosmilch
- 100 g Babyblattspinat
- ½ Limette (Schale und Saft)
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer