

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