

Spaghetti mit Champignons und Koriandersauce

für 2 Portionen:

1 Bund frischen Koriander
150 g Champignons
200 ml Kokosmilch
1/2 EL Green-Curry-Paste
Saft von einer 1/4 Limette
160 g Spaghetti.



Koriander waschen und trocken schütteln. Einige Blätter zum Garnieren zur Seite legen. Currypaste, Kokosmilch (etwas Fett aus der Dose beiseite geben) und Koriander mit einem kleinen Mixer zu einer Sauce pürieren. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Champignons putzen, die Stielenden abschneiden und die Schwammerl in dünne Scheiben schneiden.

Die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.

Das Fett von der Kokosmilch oder etwas Kokosöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Champignons anbraten, die fertige Pasta dazugeben, die Sauce untermischen und alles noch mal etwas erwärmen.

Die Nudeln zum Servieren mit den übrigen Korianderblättern garnieren.