



Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Pasta mit Kokos Knoblauch Sauce

Pasta mit Kokos Knoblauch Sauce

250 g Pasta (z.B. Penne oder Fusilli)

1 Esslöffel Knoblauch-Pickle

1 Zwiebel, gehackt

1 Paprika, gewürfelt

1 Zucchini, gewürfelt

1 Dose Sabita Kokosmilch

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Frischer Koriander

Pasta mit Kokos Knoblauch Sauce

1.

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel anbraten, bis sie goldbraun ist. Paprika und Zucchini hinzufügen und anbraten, bis sie weich sind.

Das Knoblauch Pickle und die Kokosmilch hinzufügen, gut umrühren und kurz aufkochen lassen.

Die gekochte Pasta unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frischem Koriander garnieren.