

# Nudeln - Pasta Rezepte

## Pasta Exotisch

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Pasta,

---

90 g	Macadamia oder Cashew	2	Prise Sojasauce
2	Frühlingszwiebeln	2	Prise Tabasco
1	Essl. Distelöl	1	Spur Cayenne-Pfeffer
200 g	Champignons	20 g	Parmesan
100 ml	Orangensaft		nach Belieben mit Basilikum
9	Essl. süsse Sahne		-dekorieren
200 g	Vollkornspaghetti		

---

Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Nüsse wieder herausnehmen und zur Seite stellen. Frühlingszwiebeln und Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden.

Anschließend Öl in eine Pfanne geben und die Frühlingszwiebeln bei mittlerer Hitze andünsten.

Champignons, die Hälfte der angerösteten Nüsse und Orangensaft hinzufüge Topfwasser zum Kochen bringen und die Nudeln hineingeben. Sahne unter das Gemüse rühren und mit gepresstem Knoblauch, Sojasauce, Tabasco und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Bissfeste Nudeln abgießen und auf zwei Teller verteilen. Die Gemüsesauce auf die Nudeln geben, mit Parmesankäse und den restlichen gerösteten Nüssen dekorativ anrichten.