



# Spaghetti mit scharfer Erdnusssauce

Zeit gesamt  
20minZubereitungszeit  
20minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	50 g
Bio Limetten	1 St.
Erdnussbutter	200 g
Sojasauce	5 EL
Chili, gemahlen	1 TL
Salz	
Spaghetti	500 g
Ingwer, frisch	10 g
Knoblauchzehen	1 St.
Peperoni Mix	2 St.
Frühlingszwiebeln	0.5 Bund
Schweinehackfleisch	500 g
Öl	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Erdnüsse geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
2. Limette halbieren und Saft auspressen. In den Mixbehälter Erdnussbutter, 2 EL Sojasauce, 2 EL Limettensaft, Chilipulver und 100 ml Wasser zugeben und 40 Sek./Stufe 4 zu einer cremigen Sauce verrühren. Anschließend Sauce in eine Schüssel umfüllen, Mixbehälter säubern.
3. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Spaghetti darin ca. 9 Min. bissfest garen. Anschließend in ein Sieb abgießen.
4. Ingwer und Knoblauch schälen. Peperoni in grobe Stücke schneiden und Strunk entfernen. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, weiße und grüne Teile getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.
5. In den Mixbehälter Ingwer, Knoblauch und Peperoni geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. In den gesäuerten Mixbehälter Hackfleisch, weiße Frühlingszwiebeln und Öl geben und Anbratstufe/7 Min. braten. Zum Ende der Garzeit 3 EL Sojasauce zum Hackfleisch geben und weitere 2 Min./Stufe 2/100 °C einkochen. Hackfleisch abschmecken.
6. Im Topf Spaghetti mit Erdnusssauce vermengen und auf Tellern verteilen. Hackfleisch darauf anrichten und mit Erdnüssen und grünen Frühlingszwiebeln garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wenn du es milder magst, entferne die Kerne bei der Peperoni.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1141 kcal
Kohlenhydrate	101 g
Eiweiß	57 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	56 g