

Spaghetti mit scharfer Erdnusssauce

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





Zutaten

für 4 Portionen

Erdnusskerne, geröstet gesalzen	und 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
ÖI	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Sieb, SILVERCREST Monsieur Cuisine

- 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 gesäuberten 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