

Freizeittipp von Dominik Distler aus der 7B

One Pot Pasta Kokosmilch Curry



230g Linguine
2 Paprikaschoten orange und rot
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Möhren
1 Zehe Knoblauch
1 EL Currypulver
0,5 TL Salz
400 ml Kokosmilch
350 ml Gemüsebrühe
n. B. Nüsse
n. B. Basilikum frisch

Zutaten bis auf Nüsse und Basilikum in einen Topf geben. Auch die Nudeln. Zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und alle 10-15 Minuten mit fast geschlossenem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Die Pasta dann mit den gehackten Nüssen und Basilikum garniert.

Guten Appetit wünscht Dominik