

# One Pot Thai Erdnuss Pasta



Folgende Zutaten für 4 Portionen kommen direkt in den Topf:

- 350g Linguine oder Spaghetti
- 1L Wasser
- 2 TL Brühepulver
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 1 Stück Ingwer ca. 3cm ungeschält in dicke Scheiben geschnitten (muss dann beim Essen rausgefischt werden, alternativ schälen und fein hacken)
- 1 große Möhre geschält, längs halbiert und in Streifen geschnitten
- 1 rote Paprika in feine Streifen geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, längs halbiert und in ca 3-4cm lange Stücke geschnitten
- 100g geröstete und gesalzene Erdnüsse, grob mit dem Messer gehackt
- 2 EL Erdnussbutter
- 1/2 TL Chiliflocken, je nachdem wie scharf man es mag
- 1 EL Sojasauce
- 1 Limette in dicke Scheiben geschnitten (muss dann beim Essen wieder rausgefischt werden, alternativ den Saft einer Limette am Ende des Kochvorgangs drüber geben)

Alles zum Kochen bringen, auf niedriger Stufe 10 min. köcheln, evtl. 1-2 Min. länger wenn noch zu viel Flüssigkeit im Topf ist.

Zur Dekoration am Schluss:

- Ein paar Erdnüsse darüber streuen
- eine Handvoll Koriander, gezupft darüber geben (wer keinen Koriander mag einfach weglassen)
- 1 Limette, geviertelt auf jede Portion setzen