



Reisnudeln mit Catalogna

4 Portionen

- 500g Reisnudeln
- 1 grosser Bund Catalogna (ca. 400g)
- 3 Stk. Karotten
- 2 EL Olivenöl
- 1-2 Knoblauchzehen
- 60g getrocknete Tomaten
- 100ml Pastawasser
- etwas Salz & Pfeffer
- Sojasauce
- frische Kräuter
- 1 Hand voll Cashewkerne

Anleitung:

Reisnudeln al dente kochen, 100ml des Pastawassers beiseite stellen. Nudeln abtropfen und mit kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht kleben.

Cashewkerne hacken und kurz bei mittlerer Hitze rösten und beiseite stellen. Catalogna, Karotten und getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Knoblauch pressen und in Olivenöl kurz anbraten. Catalogna- und Karottenstreifen dazu geben und ca. 10 Minuten andünsten. Getrocknete Tomaten dazugeben. Mit Pastawasser ablöschen, Sojasauce und Gewürze/ Kräuter beifügen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Reisnudeln untermischen, mit Cashewkerne toppen und servieren.