

## Spaghetti in scharfer Kokoscremesoße mit frischem Salat

### Pfannengericht

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

#### Zutaten:

3 EL Öl, 1 EL rote Currypaste (Thai; z.B. DM), 1 geh. Knoblauchzehe, 1 Stk. Ingwerwurzel (geschält, etwa daumengroß), ca. 12 kleingeschn. Lauchzwiebeln, 1 EL Zitronensaft, 1 Ds. Kokosmilch (cremig!), ca. 125 ml (1/2 Pk.) Sojasahne, 1 1/4 l Gemüsebrühe (1,5 TL gek. Brühe), 500 g Spaghetti, Salz, Pfeffer, Chiliflocken (a. d. Mühle) oder Chilipaste (Sambal Oelek o. ä. ); diverse Salatzutaten.

#### Zubereitung:

Currypaste m. d. Öl in einem Topf anschwitzen; Lauchzwiebeln & Knoblauch untermischen; nochmals anschwitzen, mit Kokosmilch, Sahne & 3/4 der Brühe auffüllen & geschälten, nicht kleingeschnitt. Ingwer hinzugeben ('wirkt aromatisierend & wird zuletzt wieder herausgenommen'); Spaghetti bei mittlerer Hitze in der Soße garen; gfs. beim Garen immer mal etwas Gemüsebrühe auffüllen; dann würzen, gelegentlich umrühren; zum Schluss die Chiliflocken überstreuen; Salat zwischendurch erstellen. [Achtung: Je länger Chili mitkocht, desto scharfer wird es! Wer es nicht so scharf mag, sollte Sambal Oelek eher gegen Ende untermischen.]

#### Variationen:

---  
---  
---

#### Bemerkungen:

Uta: BGL 2015

---  
---

#### Links:

<http://www.chefkoch.de/rezepte/2354691374270286/Spaghetti-in-scharfer-Kokoscremesosse.html>  
(Vorstehende Quelle teils wörtlich zitiert.)

#### Bilder:

