



MONATSREZEPT VON CRAFT CRANBERRIES

TAGLIATELLE MIT CURRY-KOKOSSOSSE, ASIAGEMÜSE UND CRANBERRIES

Dauer: Ca. 35 Minuten, Kochkunst: Leicht nachzukochen, Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

350 g Tagliatelle (Bandnudeln)
2 El. Currypulver (Madras)
1 El. Sesamöl, 300 ml Sahne
100 g getrocknete Cranberries
400 ml Kokosmilch
400 g Asiagemüse (tiefgekühlt)
100 g Butter
1 Stange Zitronengras
Salz
Mondamin Soßenbinder hell

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Currypulver hinzugeben. Mit Kokosmilch und etwas Sahne ablöschen. Das Zitronengras mit einem Messerrücken zerdrücken und in die Soße geben. Mit der restlichen Sahne abschmecken und ca. 30 Min. alles leicht köcheln lassen.

Die Tagliatelle in Salzwasser al dente (mit Biss) kochen und kalt abschrecken.

Das Asiagemüse (aufgetaut) mit etwas Butter bissfest dünsten. Die Cranberries und die Tagliatelle dazugeben und mit Salz abschmecken.

Das Zitronengras aus der Soße nehmen und die Soße mit hellem Mondamin Soßenbinder leicht andicken. Die fertige Soße über die Tagliatelle mit dem Asiagemüse geben und in großen tiefen Tellern anrichten.

Schmeckt richtig lecker !!!!!