

Ove-Pot-Linguine mit Erdnüssen und Kichererbsen

für 4 Portionen

ca. 30 Min. 

von Jasmin & David

Zutaten

3 Lauchzwiebeln

1 walnussgroßes
Stück Ingwer

2 Knoblauchzehen

3 Karotten

1 Dose Kichererbsen

2 EL Erdnussbutter

800 ml Gemüsebrühe

300g Linguine

1 EL Zucker

100g Erdnüssen

250g Baby-Spinat

Sojasauce

Limettensaft

Anleitung

waschen und in Ringe schneiden.

sowie

schälen und fein würfeln.

schälen und in feine Stifte schneiden.

abgießen und abspülen.

mit

(am Besten warm!) glatt rühren.

Die vorbereiteten Zutaten mit

,

,

und der Brühe in einen großen Topf geben.

Aufkochen und zugedeckt ~ 6-8 Min. köcheln.

Deckel wegnehmen und so lange weiter kochen, bis die Soße senkig geworden ist und die Nudeln gar sind.

Zum Schluss

unterrühren und zusammenfallen lassen. Mit

und

abschmecken.

Zusatz

Gernie mit ein paar gehackten Erdnüssen und noch nicht zusammengefallenen Spinat-Blättchen garnieren.