



Spaghetti mit Kokos-Spinat-Sauce

Spaghetti mit Kokos-Spinat-Sauce



1 EL Öl erhitzen und Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Zitronengras zugeben und mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen. Spinat zum Kokossud geben und zusammenfallen lassen. Maismehl mit Wasser verrühren und unter Rühren zur Spinat-Kokos-Sauce geben. Einmal aufkochen und warm stellen.

Bio-Limette halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, die zweite Hälfte auspressen. Lachsfilet würfeln (1,5 x 1,5 cm), mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Butter und 1 EL Öl in einer versiegelten Pfanne erhitzen und die Fischwürfel rundherum 3 Minuten braten. Mit Limettensaft beträufeln.

Spaghetti abtropfen lassen, mit der Spinatsauce mischen. Auf Teller verteilen und mit dem Lachs servieren, mit Limettenscheiben garnieren.

100 g Zwiebeln,
geschält, fein gewürfelt
4 Stiele Zitronengras,
3 cm Stücke
2 EL Olivenöl
200 ml Kokosmilch
400 ml Gemüsebrühe
Salz / Pfeffer
400 g Dinkel-Spaghetti
400 g Spinat, frisch,
gewaschen, geputzt
1 EL Maismehl
300 g Lachsfilet, ohne
Haut und Gräten
1 Limette, Saft
30 g Butter