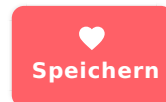



... > Zubereitungsarten > Gemüse




One Pot Pasta-Kokosmilch-Curry



Vegetarisch

 **4.51** (507 Bewertungen)

 **259** Kommentare

 10 Min.  simpel  14.01.2016

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

230 g Linguine

2 Paprikaschote(n) rot und orange

1 Bund Frühlingszwiebel(n)

1 Möhre(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 EL Currypulver

½ TL Salz

400 ml Kokosmilch

350 ml Gemüsebrühe

n. B. Nüsse

n. B. Basilikum, frisch

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

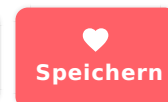
🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Alle Zutaten bis auf Nüsse und Basilikum in einen Topf geben (auch die rohen Nudeln!) und zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und alles 10 - 15 Minuten mit fast geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.

Die Pasta dann mit den gehackten Nüssen und Basilikum garnieren und servieren.



Rezept von

bunny3510

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

27.06.2021 20:27

InaCologne

Super lecker, vielen dank für das tolle Rezept! Habe kleine Änderungen vorgenommen, zusätzlich Ingwer, nur eine Paprika dafür 1/2 Brokkoli, die Frühlingszwiebeln habe ich weggelassen und Cashews darüber gestreut. Mega und super schnell gemacht.

[Antworten](#)

06.05.2021 17:49

Lalahuhu

Ganz tolles Rezept. Habe es heute Mittag eigentlich nur für mich gekocht. Als es dann aber so lecker roch, wollte mein Mann, der normalerweise kein Kokos mag

gamm aber so lecker! Ich, denke mein Mann, der normalerweise kein Kokos mag auch mitessen. Ich hatte nur ein Päckchen Kokosmilch á 250 ml und habe darum noch einen Becher Sahne dazugegeben. Außerdem habe ich Fussili verwendet. Es waren genau 2 große Portionen und meinem Mann und mir hat es fantastisch geschmeckt. Er wollte sofort das Rezept haben und es demnächst selbst nochmal nachkochen. So schnell, simpel und lecker. Einfach toll.

Antworten

02.05.2021 18:04

chrissi126

Hallo! Ich fand das Essen superlecker und keinesfalls süß oder zu kokoslastig. Ich habe allerdings auch noch rote Currypaste dazu gegeben und das Gemüse erst 5 Minuten nach Beginn des Kochens hinzugefügt. Uch habe vollkornnudeln (spirellis) genommen

Antworten

10.04.2021 21:25

Manufiona

War super lecker, hab mich genau ans Rezept gehalten. Hab zusätzlich nur noch Ananas mit rein.

Antworten

18.03.2021 19:13

Tini-Wini

Top! Hat super funktioniert. An Gemüse gab's Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln, Karotten und Erbsen. Ein Schuss Sojasauce rundete das Ganze ab!

Antworten

12.02.2016 16:01

Ademonaz

Welche Nüsse nimmt man denn am besten dazu?

Antworten

01.02.2016 17:32

tammy_sophie

Habe das Rezept heute ausprobiert!

Ich habe zusätzlich noch Pilze rein getan, war sehr lecker.

Das Gemüse wird tatsächlich ziemlich weich, trotzdem hat es so gut geschmeckt, dass ich 5 Sterne vergeben musste :)

Antworten

28.01.2016 20:13

elu76

Wir haben lediglich kalorienreduzierte Kokosmilch genommen. Es hat 2 Erwachsenen und meinem 4 jährigen Kind gut geschmeckt.

Die Menge hätte gut für 5 Portionen gereicht.

Da es so einfach ist, habe ich 5 Punkte vergeben. Es ist eine prima Abwechslung und der Alltagsküche. Mit dem Gemüse muss man etwas aufpassen und, da es meiner Meinung nach eher zu weich wird.

Antworten

28.01.2016 20:06

elu76

Das Rezept war super, hat gut funktioniert.

Antworten

09.03.2016 11:10

bunny3510

sehr schön :)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

Live Rezeptsuchen

aperitif rezepte, balkansalat rezepte, cashewsahne rezepte, chile rezepte,
hühnerbrustgeschnetztes rezepte, kroketten rezepte, mettwurst rezepte,
pfannekuchen rezepte, spareribs-beilage rezepte, tomatensugo rezepte