

9.Pasta Est - Ovest

Ost - West - Nudeln



4 Portionen

Zutaten:

400 Gramm Nudeln (Spaghetti oder Linguine oder dünne Tagliatelle)

2 gelbe (oder rote) Paprika

2 Knoblauchzehen

6 EL Sojasauce

4 EL Olivenöl

Ingwer

Salz

Zubereitung:

1. Pasta „al dente“ im Salzwasser kochen.
2. Während die Nudeln kochen, den Paprika in Stücke schneiden und den Knoblauch klein hacken.
3. In einer großen Pfanne Paprika und Knoblauch braten im heißen Öl braten.
4. Zum Schluss ein paar Esslöffel Sojasauce und kleine Ingwerstücke hinzufügen.
5. Die Nudeln abgießen und in der Pfanne mit dem Paprika und den anderen Zutaten gut vermischen und sofort servieren.