

gluten**FREI** durch den Tag!



www.seitz-glutenfrei-shop.de

Seitz | glutenfrei

KICHERERBSE + KURKUMA NUDELN MIT
INDISCHER SPINAT-KOKOSMILCH-SAUCE



KICHERERBSE + KURKUMA NUDELN MIT INDISCHER SPINAT-KOKOSMILCH-SAUCE



Zutaten {für 2-3 Personen}

- 250 g Seitz glutenfrei Kichererbse + Kurkuma Nudeln
- 1 Zwiebel
- 1 gestr. TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 gestr. TL Kurkuma, gemahlen
- 1 gestr. TL Bockshornklee, gemahlen
- Butterschmalz zum Anbraten
- 200 g Blattspinat, blanchiert
- 200 ml Kokosmilch
- 2 EL Sesam
- 150 g Grillkäse
- 1 gestr. TL Garam Masala
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- i. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Kreuzkümmel, Kurkuma und Bockshornklee in etwas heißem Butterschmalz anbraten. Spinat gründlich ausdrücken und mit Kokosmilch zugeben. Sauce ca. 10 Min. köcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- ii. Währenddessen Sesam **ohne Fettzugabe** kurz rösten.
- iii. Grillkäse in Stücke schneiden und in etwas heißem Butterschmalz rundum goldbraun anbraten.
- iv. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser gut bissfest garen. Anschließend abgießen und gründlich kalt abschrecken, damit sie nicht weitergaren.
- v. Heiße Spinat-Sauce mit Garam Masala, Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Nudeln mischen und mit Grillkäse und Sesam bestreut **sofort** servieren.

Guten Appetit!