

Zitronengras - Sauce

Zutaten für: 4 Personen

5	Stängel	Zitronengras
3		Ganze Schalotten (gewürfelt)
60	Gramm	Ingwer (gewürfelt)
2	Essl.	Rapsöl
1		Ganze rote Chili
600	ml	Gemüsebrühe
200	ml	Kokosmilch
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
2	Teel.	Frischer Koriander (gehackt)
100	Gramm	Butter kalt

Anleitung:

1. 3 Stängel Zitronengras klein schneiden, mit Schalotten und Ingwer in heißem Öl anbraten.
2. Chili waschen, entkernen, in feine Streifen schneiden, mitbraten. Alles mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. Sauce durch ein Sieb gießen, salzen, pfeffern. Vor dem Servieren die kalte Butter zugeben und im Mixer aufschlagen. Koriander zugeben und über die Nudeln geben.. Übrige Zitronengrasstängel halbieren und die Pasta damit dekorieren.

Schwierigkeitsgrad: k. A.

Brennwert p. P.: 165 kcal

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 120 Minuten