



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



AFRICANS COCO

Spaghetti mit Kokospinac

Zutaten:

*1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer
1 rote Chillischote
400 ml Kokosmilch
3-4 EL „Africans Coco“
Zimt
Blattspinac
Pasta*

Würfeln Sie 1 Knoblauchzehe und ein fingerdickes Stück Ingwer, halbieren und hacken Sie eine rote Chilischote (Schärfe je nach Gusto). Dazu kommen 400 ml ungesüßte Kokosmilch, ein wenig Zimt und 3-4 EL „Africans Coco“ – und fertig ist die gewünschte Soße. Der Blattspinac mag nun zuerst geputzt und gewaschen werden. Die Nudeln können nebenbei kochen und sollen anschließend mit der Soße vermischt werden. Fertig!