



ZUCCHINI BÄRLAUCH TEIGWAREN

ZUTATEN

100 g Erdnüsse
½ Pack Koriander, frisch
500 g Bärlauch
500 g Zucchini
2 EL Öl
4 EL Soja Sauce
200 g Milch
500 g Wasser
320 g Teigwaren
Etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Erdnüsse 4 Sek. / Stufe 5 zerkleinern zugleich den Koriander ins laufende Messer beifügen, umfüllen
2. Zucchini und Bärlauch 6 Sek./ Stufe 4,5 zerkleinern. 2EL Öl dazugeben, 3 Min. / Varoma / Stufe 1 andünsten
3. Die restlichen Zutaten (ausser die Nudeln und die Erdnüsse inkl. Koriander) in den Mixtopf geben. 15 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 garen
4. Die Teigwaren in den Mixtopf zur Sauce geben und weitere 13 Min. / Varoma / Linkslauf / Sanftrührstufe fertig garen. Am Schluss Die Erdnusskoriander Mischung beifügen