



## Indischer Nudelaufbau

**Zutaten** für den Ofenmeister

**Für 4 Personen**

40 g Erdnüsse, gesalzen	10 g Kokosöl
1/2 Bund Petersilie	20 g Sojasauce
3 Knoblauchzehen	1/2 TL Kurkuma
10 g Ingwer	1 TL Currypaste, rot
1 rote Paprika	1 TL Salz
20 g Butter	1-2 Spritzer Zitronensaft
200 g Kokosmilch	1 Mango
500 g Wasser	
50 g rote Linsen	
200 g Penne	



### Nützliches Zubehör

**Ofenmeister**  
**Kuchengitter**  
**Ofenhandschuhe**  
**Allzweckmesser**

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Erdnüsse und die Petersilie hacken (3 Sek./St. 6) und umfüllen.
3. Die Knoblauchzehen und den Ingwer fein hacken, die Paprika würfeln (3 Sek./St.5). Butter zugeben und anschwitzen (3 Min./120°C/St. 1).
4. Alle Zutaten – bis auf die Erdnuss-Petersilienmischung und die Mango – in den Ofenmeister geben, gut vermischen und den geschlossenen Ofenmeister auf die unterste Schiene für 30 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Backofen (200 °C) geben. In dieser Zeit die Mango in 1 cm große Würfel schneiden.
5. Nach 30 bis 40 Minuten ist die Flüssigkeit verdampft und die Sauce schön sämig. Die Form auf das Kuchengitter stellen und die Mango unterheben. Vor dem Servieren mit der Nuss-Petersilienmischung bestreuen.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.



Julia Will  
Selbständige Beraterin für Pampered Chef  
mail@frau-will.de · www.frau-will.de  
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>