

# Orientalische Pasta

## mit Nüssen

Bio Kochbox KW 06



# Orientalische Pasta mit Nüssen



## MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

## Für 2 Portionen:

- 40 g Haselnüsse
- 40 g Pinienkerne
- 200 g Spaghetti
- 40 g Rosinen
- ½ Chili, fein gehackt
- 200 ml Rotwein

## Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel
- 2-3 EL Öl
- 2-3 EL Zucker
- 1 Msp. Zimt
- 50 g Margarine

## Zubereitung:

Haselnüsse und Pinienkerne grob hacken, Kreuzkümmel grob zerstoßen. Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Nüsse, Pinienkerne, Rosinen, Kreuzkümmel und gehackte Chilischote (nach eigenem Schärfeempfinden dosieren) anrösten.

Mit Zucker, Salz, 1 Msp. Zimt und Pfeffer würzen und mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen, zum Schluss die Margarine unterrühren. Spaghetti abgießen, abtropfen lassen und direkt in die Pfanne geben. Alles gut vermischen. Auf vorgewärmten Tellern verteilen, mit und Pfeffer betreut servieren.



**Unsere Weinempfehlung**  
SPÄTBURGUNDER, ROT-  
WEIN WEINGUT SCHMIDT

