



Rezeptidee der Woche

Original: Woche 27 / 2012
aktualisiert: Woche 06 / 2026

Ingwer Spaghetti mit Lauchzwiebeln

250g	Spaghetti	
1 Bund	Lauchzwiebeln	
5	Tomaten	
4 EL	Olivenöl	
ca. 2 bis 3 cm	Ingwer, frisch	
1	Knoblauchzehe	
½ TL	Currypulver	
½	Zitrone, Saft davon	

Zubereitung für 2-3 Portionen:

Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
Diese in ein Sieb abschütten, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
Die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Tomaten brühen, abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
Wenig Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln darin anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das übrige Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen,
Den Ingwer schälen und auf einer Ingwerreibe fein reiben. Den Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und mit dem Ingwer dazu geben.
Das Currypulver darüber streuen und den Zitronensaft dazugeben. Tomatenwürfel, die angebratenen Lauchzwiebeln sowie die vorbereiteten Spaghetti zufügen. Alles gut durch schwenken.
Die Spaghetti mit Salz & Pfeffer abschmecken.



Mein Tipp: Bitte immer frischen Ingwer nehmen, da dieser ein viel ausgeprägteres Aroma besitzt statt des getrockneten Ingwerpulvers, welches in erster Linie lediglich sehr scharf schmeckt. Dieses Gericht ist eine kulinarische Verbindung zwischen der mediterranen Küche und den Gewürzen Asiens.