**Rezept: Möhrentagliatelle**

Für 2 Personen

**Zutaten:**

3-4 Möhren (je nach Größe)

2 Teelöffel Zucker

2 Esslöffel Rapsöl

1 Teelöffel gehackte Chilischote

½ Zehe Knoblauch

1 Esslöffel gehackter Ingwer

3-4 Esslöffel Sojasauce

1 Esslöffel frischer Sesam

1 Esslöffel Koriander

**Vorbereitung:**

* Möhren waschen, schrabben oder schälen. Mit einem Gemüseschäler bis auf den inneren Teil (Holzkörper) in dünne Streifen hobeln.
* Chilischote, Knoblauch und Ingwer in ganz kleine Würfel schneiden.
* Koriander waschen und kleinhacken.

**Zubereitung:**

* Öl, Zucker und Chili in die Pfanne geben. Sobald der Zucker flüssig wird, Ingwer, Knoblauch und Möhrenstreifen dazugeben und 4 Minuten mitbraten.
* Sojasauce, Koriander und den frischen Sesam dazugeben und vermischen. 1 Minute auf kleiner Flamme ziehen lassen.
* Mit einer Scheibe Brot anrichten – fertig!