

## Kokoswasser-Pasta-Salat

Rezept von IBM Chef Watson und bon appétit\*

### Zutaten

- 1 ¼ grüner Apfel, geschnitten
- 1 Mango, geschält und geschnitten
- 7 g kandierte Früchte
- ½ Tasse (à 2,5 dl) Apfelweinessig
- 1 EL Sesamöl
  
- ¼ Tasse Salbei, gehackt
- 1 ½ Tassen Basilikum, gehackt
- ½ Kaffeelöffel Muskatnuss, gemahlen
  
- ¼ Tassen Kokoswasser
  
- 1 ½ Tassen halbe Morcheln
- 2 Chillischoten
- 1 ¼ Esslöffel Meerrettich, geraffelt
- ½ Tasse Marcona Mandeoln, gehackt
- 2 ½ Kaffeelöffel dunklen braunen Zucker
  
- 5 Tassen chinesische Nudeln

### Zubereitung

1. Warmer Apfelweinessig, dunklen Zucker und Muskatnuss in einer kleinen Pfanne bei mittlererer Hitze unter gelegentlichem Umrühren etwa eine Minute erwärmen. Chillischoten und Meerrettich hineinrühren und abkühlen lassen. Dann das Kokoswasser, das Sesamöl und die kandierten Früchte hinzugeben.
2. Die chinesischen Nudeln in gesalzenem Wasser in einem grossen Topf bei gelegentlichem Umrühren kochen, abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abspülen und noch einmal gut abtropfen. Auf einem Küchentuch trocknen lassen. Dann mit dem Dressing in eine grosse Schüssel geben und vermischen. Zudecken und kühlstellen.
3. Dem abgekühlten Pastasalat Morcheln, Mango, Basilikum und Salbei hinzufügen und nochmal mischen. Dann anrichten und die gehackten Mandeln darüber streuen.

\*Originalrezept (in Englisch) unter: <https://www.ibmchefwatson.com/recipe/ee72a879-d08b-4fce-a599-9a5e0befcec7>