



Indonesische Gemüsespieße

mit Sataysauce und Reisnudeln



30-40min



3-4 Personen

Das mit der Erdnusssauce haben die in Indonesien einfach raus. Für diese schnellen Gemüsespieße werden Zucchini, Paprika und Champignons zunächst in einem feinen Mix aus Erdnussbutter, Sojasauce und Sweet-Chili-Sauce mariniert und dann im Ofen gebacken. Währenddessen bereitest du die Reisbandnudeln und den Koriander vor und schon kannst du deinen Lieben auf Indonesisch einen guten Appetit wünschen: „Nikmati hidangan anda!“

- 2 Knoblauchzehen
- 3 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 1 Zucchini
- 500g braune Champignons
- 2 rote Paprika
- 300g Reisbandnudeln
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- kleiner Topf
- 8 Schaschlikspieße
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6),
Senf (10). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

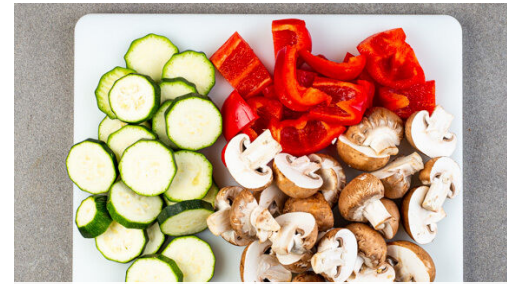
Energie 577kcal, Fett 18.0g,
Kohlenhydrate 85.5g, Eiweiß 19.1g



Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 250°C vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Erdnussbutter** mit der **Sweet-Chili-Sauce**, der **Sojasauce** und dem **Currypulver** glatt rühren, dann den **Knoblauch** und 80ml Wasser unterrühren.



Das **Gemüse** abwechselnd auf 8 Schaschlikspieße ziehen. Die **Spieße** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 12-15Min. grillen, dabei gelegentlich wenden. **Tipp:** Falls nicht alle **Spieße** auf ein Blech passen, einfach noch ein zweites Blech verwenden und die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen, sodass das **Gemüse** gleichmäßig gart.



Die **Zucchini** in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und halbieren. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. Inzwischen den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



Die **Zucchini**, die **Pilze** und die **Paprika** mit **2/3 der Marinade** vermengen. In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



Die **restliche Marinade** mit 200ml Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 2-3Min. köcheln lassen, dabei stetig umrühren. Die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, mit 1EL Pflanzenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer würzen und mit den **Gemüsespießen** anrichten. Die warme **Sauce** über die **Spieße** träufeln und nach Geschmack mit **Koriander** garniert servieren.