



Brokkoli in Erdnussauce

mit Reisbandnudeln und Cashews



20-30min



2 Personen

Heute haben wir eine spannende Pad-Thai-Variante für dich, die du mit leckerem Brokkoli, knackigen Cashewnüssen und einer cremigen Kokosmilch-Erdnuss-Sauce zubereitest. Geht schnell, ist vegan und sorgt für zufriedene Gesichter am Abendbrottisch – so macht Kochen Spaß!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 200ml Kokosmilch
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 50ml Sojasauce ^{1,6}
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 150g Reisbandnudeln
- 1 Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander
- 25g Cashewkerne ¹⁵

- Salz
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher
- Sieb

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6),
Nüsse (15). Kann Spuren von anderen
Allergenen enthalten.

Energie 1032kcal, Fett 53.1g,
Kohlenhydrate 101.2g, Eiweiß 31.5g



4. Nudeln garen

2. Gemüse vorbereiten

5. Brokkoli garen

3. Cashews anrösten

6. Nudeln fertigstellen

Die **Erdnusssauce** und die **Nudeln** zum **Gemüse** in die Pfanne geben, alles gut vermengen und ca. 2Min. erwärmen. Nach Belieben mit der **restlichen Sweet-Chili-Sauce** und der **restlichen Sojasauce** abschmecken, mit den **Cashews** und dem **Koriander** garnieren und servieren.