



RESHOOT Brokkoli in Erdnusssauce

mit Reisbandnudeln und Cashews



20-30min



2 Personen

Heute haben wir eine spannende Pad-Thai-Variante mit breiten Weizennudeln 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
- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander
- 50g Cashewkerne ¹⁵

- Salz
- Pflanzenöl

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

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

Energie 902kcal, Fett 43.4g,
Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 25.5g



4. Nudeln garen

2. Gemüse vorbereiten

5. Brokkoli garen

3. Cashews anrösten

6. Nudeln fertigstellen

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning