



RESHOOT Brokkoli in Erdnusssauce

mit Reisbandnudeln und Cashews



20-30min



3-4 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}
- 3 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 großer Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 20g Koriander
- 50g Cashewkerne ¹⁵

- Salz
- Pflanzenöl

- großer 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 736kcal, Fett 32.6g,
Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 21.9g



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.