



Brokkoli in Erdnusssauce

mit breiten Mie-Nudeln und Cashews



20-30min



2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 200ml Kokosmilch
- 50ml Sweet-Chili-Sauce
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 2 Pck. Erdnussbutter ²
- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Brokkoli
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander
- 25g Cashewkerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1127kcal, Fett 54.1g, Kohlenhydrate 123.3g, Eiweiß 36.2g



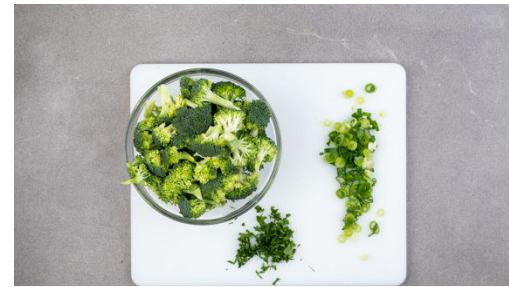
1. Sauce vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Knoblauch** mit der **Kokosmilch**, **1TL Limettenschale**, **Limettensaft nach Geschmack**, der **½ der Sweet-Chili-Sauce**, der **½ der Sojasauce**, der **Erdnussbutter** und 50ml Wasser verrühren.



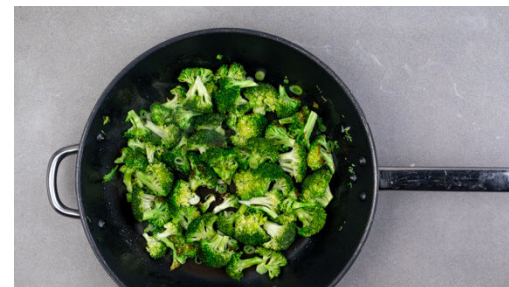
4. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



2. Gemüse vorbereiten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerteilen. **Tipp:** Wer mag, kann den **Brokkolistrunk** schälen und klein schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



5. Brokkoli garen

Den **Brokkoli** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten. Mit 2-4EL Wasser ablöschen und abgedeckt in 3-5Min. bei mittlerer Hitze bissfest garen. **Tipp:** Wer den **Brokkoli** etwas weicher mag, gart ihn etwas länger, dann ggf. noch etwas mehr Wasser hinzufügen. Die **Lauchzwiebeln** zugeben und 1-2Min. mitgaren.



3. Cashews anrösten

Die **Cashews** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell verbrennen. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Cashews** verwenden. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



6. Nudeln fertigstellen

Die **Erdnussauce** 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.