

# Erdnuss-Udon mit Broccoli und Mango

Gesamtzeit **30 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Nudeln:

|               |                                                                                       |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>150 ml</b> | <u>Kikkoman natürlich</u><br><u>gebraute Sojasauce mit</u><br><u>43% weniger Salz</u> |
| <b>150 ml</b> | Gemüseboullion                                                                        |
| <b>300 g</b>  | Erdnussbutter                                                                         |
| <b>1.3 kg</b> | Udon-Nudeln, gekocht                                                                  |
| <b>50 g</b>   | Erdnüsse, gehackt,<br>gesalzen                                                        |

### Ausserdem:

|              |                          |
|--------------|--------------------------|
| <b>400 g</b> | Broccoliröschen          |
| <b>100 g</b> | Mango, in feinen Würfeln |

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Kikkoman salzreduzierte Sojasauce und Gemüseboullion aufkochen. Erdnussbutter mit einem Stabmixer einmontieren. Pro Portion ca. 50 g der Sauce mit 130 g Udon-Nudeln in einer Sauteuse aufkochen. Die Nudeln mit einer langen Pinzette aufrollen, auf einen Teller geben und mit Erdnüssen bestreuen.

### Schritt 2

Broccoliröschen in dünne, ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und ca. 1 Minute in Salzwasser blanchieren. Diese kleinen "Broccoliröschen" wie ein Wald angeordnet, zwischen die aufgerollten Nudeln stecken und mit Mango-Würfeln sowie gehackten Nüssen garniert servieren.