

Goldröhrling-Pad-Thai mit wildem Broccoli

Gesamtzeit **60 Min.** 35 Min. Vorbereitungszeit 5 Min. Kochzeit 20 Min. Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Nudeln:

2 kg	Reisnudeln
100 ml	Pflanzenöl, zum Braten
400 g	Broccoli, wild, in groben Stücken
600 g	Goldröhrlinge
30 g	Knoblauch, dünn geschnitten
100 g	Mungobohnensprossen

Für die Marinade:

150 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack</u>
50 ml	<u>Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis</u>
50 g	Zucker, braun
30 ml	Limettensaft
50 g	Tamarindenpaste
10 g	Chiliflocken

Ausserdem:

100 g	Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
100 g	Koriander, küchenfertig, gezupft
200 g	Erdnüsse, geröstet und gesalzen
3	Limetten, in Spalten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nudeln ca. 30 Minuten in reichlich warmem Wasser einweichen. Anschliessend gut abtropfen lassen.

Schritt 2

Für die Marinade Kikkoman Ponzu Zitrone, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Zucker, Limettensaft, Tamarindenpaste und Chiliflocken verrühren.

Schritt 3

Pflanzenöl in einer grossen Pfanne oder einem Wok erhitzen. Broccoli und Pilze darin 1–2 Minuten sautieren. Knoblauch dazugeben und alles durchschwenken. Die Nudeln und Mungobohnensprossen zufügen und weitere 2–3 Minuten unter Rühren braten. Die Marinade dazugeben und alles gut verrühren.

Schritt 4

Zum Servieren auf Teller verteilen, mit Frühlingszwiebeln, Koriander sowie Erdnüssen toppen und mit Limette garnieren.