KIKKOMAN

Halušky mit Forelle, gerösteten Mandeln und Peperoni

Gesamtzeit **31 Min.** **31 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Halušky:

1.13 kg	Kartoffeln, geschält
375 kg	Weizenmehl, Typ 405
3.75 g	Salz
100 g	Vollei

Für die Sauce:

80 g	Bratbutter
300 g	weisse Zwiebeln, geschält und in Streifen
400 g	rote Peperoni, in Streifen geschnitten
250 g	Kefen, küchenfertig
500 ml	Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
1.2 kg	Forellenfilets, gewürfelt

Ausserdem:

30 g	geröstete Mandelblättchen
10 g	Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln fein reiben, das Wasser ausdrücken und mit Mehl sowie Salz vermischen. Eier verquirlen und einarbeiten.

Schritt 2

Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Die Masse durch eine grobe Spätzlipresse ins kochende Wasser drücken und ca. 1 Minute kochen. Die Halušky sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und bis zur weiteren Verwendung in eine Schüssel geben.

Schritt 3

Bratbutter in eine Pfanne geben und Zwiebelstreifen für 3 Minuten goldbraun braten. Peperoni und Kefen dazugeben und 2 weitere Minuten braten. Mit Kikkoman Wok Sauce Teriyaki ablöschen, die Forellenstücke dazugeben und 2 weitere Minuten kochen lassen.

Schritt 4

Halušky auf die Teller verteilen und die Forellensauce darüber geben. Mit Mandelblättchen und Schnittlauch getoppt servieren.