

Goldröhrling-Pad-Thai mit wildem Brokkoli

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Nudeln:

- 2 kg** Reismudeln
- 100 ml** Pflanzenöl, zum Braten
- 400 g** Brokkoli, wild, in groben Stücken
- 600 g** Goldröhrlinge
- 30 g** Knoblauch, dünn geschnitten
- 100 g** Mungobohnensprossen

Für die Marinade:

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

Außerdem:

- 100 g** Frühlingszwiebel, 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. Brokkoli 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 Frühlingszwiebel, Koriander sowie Erdnüssen toppen und mit Limette garnieren.