KIKKOMAN

Halušky mit Forelle, gerösteten Mandeln und Paprika

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	Butterschmalz
300 g	weiße Zwiebeln, geschält und in Streifen
400 g	rote Paprika, in Streifen geschnitten
250 g	Zuckerschoten, 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 Spätzlepresse 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

Butterschmalz in eine Pfanne geben und Zwiebelstreifen für 3 Minuten goldbraun braten. Paprika und Zuckerschoten 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 Teller verteilen und die Forellensauce darauf anrichten. Mit Mandelblättchen und Schnittlauch garniert servieren.