

Erdnuss-Udon mit Brokkoli und Mango

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Nudeln:

150 ml	<u>Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce</u>
150 ml	Gemüsebrühe
300 g	Erdnussbutter
1,3 kg	Udon-Nudeln, gegart
50 g	Erdnüsse, gehackt, gesalzen

Außerdem:

400 g	Brokkoliröschen
100 g	Mango, in feinen Würfeln

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kikkoman salzreduzierte Sojasauce und Gemüsebrühe 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

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