KIKKOMAN

Soba-Nudeln mit Fenchelragout

Gesamtzeit **60 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Nudeln:

900 g	Buchweizennudeln
25 ml	Olivenöl
2 g	Pfeffer, frisch gemahlen

Für das Ragout:

400 g	Cashewkerne
50 ml	Rapsöl
450 g	Schalotten, in feinen Würfeln
1 kg	Fenchel, in Würfeln (2 x 2 cm)
350 g	Kirschtomaten, halbiert
10 g	Chilischote, in feinen Würfeln
60 g	Tomatenpüree
400 ml	Rotwein, vegan
30 ml	Agavendicksaft
50 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 g	Pfeffer, frisch gemahlen

Zum Garnieren:

5 g	Kräuter (z. B. Fenchelwedel, Erbsensprossen oder Petersilie)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Nudeln nach Packungsanweisung garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Mit Olivenöl vermengen, zurück in die Pfanne geben und mit Pfeffer würzen.

Schritt 2

Cashews in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Schritt 3

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Fenchel und Chili hinzufügen und bei mittlerer Hitze weitere 5 bis 10 Minuten braten, bis sie weich sind. Tomatenmark, Kikkoman Sojasauce, die Cashewkerne, Kirschtomaten und Agavendicksaft zugeben und ca. 1 Minute mitbraten. Mit Wein ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen und umrühren.

Schritt 4

Das Ragout mit den Nudeln servieren und mit Kräutern garnieren.