

Knackiges buntes Gemüse mit würziger Erdnusssoße auf Nudelnest Vesperkirche 2024

Für 4 Personen

Zubereitungszeit, ca. 45 Min

Zutaten:

Für die Erdnussauce:

65 Gramm Erdnussbutter
2 EL Sojasoße
2 EL Ahornsirup
1 – 2 EL Reissessig
1 EL Sesamöl
1 Zehe Knoblauch gepresst
1 TL frischer Ingwer gerieben
2 TL Sriracha oder Sambal Olek
Saft von 1 Limette
Wasser oder Kokosmilch je nach
Konsistenz

Für das Gemüse:

1,5 Kilo verschiedenes Gemüse
1 Zwiebel
Etwas Sesamöl
Salz, Sambal Olek und Sojasoße

Für das Nudelnest 400 Gramm
Asiatische Nudeln

Garnitur:

1 Karotte, 1 Zucchini, 1 Rote Bete
Erdnüsse
2 Stengel Blattpetersilie und auch
Koriander

Zubereitung:

Erdnussauce:

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze und unter Rühren aufkochen lassen. Je nach Wunsch verdünnen mit Wasser oder Kokosmilch. Ab Ende noch abschmecken und auf die Schärfe achten.

Gemüse:

Gemüse blanchieren und Abschrecken in kaltem Wasser.

Das Gemüse mit Zwiebeln in etwas Sesamöl anschwitzen und erwärmen. Abschmecken mit Salz, Knoblauch, Sambal Olek und Sojasoße.

Nudeln:

Die Nudeln in Salzwasser garen.

Garnitur:

Die Gemüse Julienne (Karotten, Zucchini Rote Bete) in feine Julienne schneiden und in Fett kurz knusprig ausbacken.

Petersilie und Koriander und Erdnüsse klein hacken

Beim Anrichten auf dem Teller, die Nudeln als Nest in die Mitte des Tellers platzieren, darauf das angedünstete Gemüse. Die Soße auf das Gemüse drapieren. Als Garnitur werden die Gemüsejulienne auf das Gemüse gelegt. Um das Gericht herum noch mit Blattpetersilie und Koriander ausgarnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!