

## Reisnudeln mit Cashewsauce und Gemüse

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Für 4 Portionen

#### Für die Nudeln

400 g Reisnudeln  
300 g Cashewkerne  
1 cm Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1/2 Teelöffel Chiliflocken  
2 Esslöffel Sojasauce  
1 Esslöffel Sesamöl  
2 Esslöffel Limettensaft  
250 ml Gemüsebrühe  
2 Möhren  
500 g Rotkohl  
1 grüne Paprika  
Salz, Pfeffer

#### Zum Garnieren

1/2 Bund Koriander  
30 g Cashewkerne, gehackt  
Chiliflocken  
2 Teelöffel schwarzer Sesam

#### Besonderes Zubehör

Hochleistungsmixer

vom Asiaten? Die, in der man am liebsten seine Frühlingsrollen und Co. ertränken würde? Nun, ab heute erhält der cremige Gaumenschmaus einen **noch edleren Anstrich**. Wir benutzen nämlich einfach **Cashewkerne statt Erdnüssen!** Mit einem **Schuss Sojasauce** und etwas **Chili-Schärfe** könnte das Asia-Feeling kaum perfekter sein. Außer natürlich, wenn sich noch **schmale Reisnudeln** und **knackiges Gemüse** dazugesellen...

- 1 -

Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten und beiseitestellen.

- 2 -

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze anrösten. Beiseitestellen und leicht abkühlen lassen. Knoblauchzehen und Ingwer schälen und grob hacken. Möhren schälen und in feine Streifen schneiden. Strunk des Rotkohls entfernen und gemeinsam mit Paprika in feine Streifen schneiden.

- 3 -

Cashews, Ingwer, Knoblauch, Chiliflocken, Sojasauce, Sesamöl und Limettensaft in den Hochleistungsmixer geben und pürieren. Dabei nach und nach Gemüsebrühe hinzugeben, bis eine homogene, cremige Sauce entsteht.

- 4 -

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse ca. 8 Minuten lang anbraten. Sauce hinzugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Nudeln untermengen und nach Belieben mit gehacktem Koriander, gehackten Cashewkernen, Chiliflocken und

Kennst du auch diese wunderbar sämige **Erdnusssauce**

## Reisnudeln mit Cashewsauce und Gemüse

schwarzem Sesam garniert servieren.