

Rezept

Reisnudel Bowl mit Erdnuss Limetten Sauce

Personen: 2

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten



Zutaten

1 Packung (à 480 g) iglo Gemüse Ideen Wok Mix Asia Art

200 g Reisnudeln

2 EL Erdnüsse, gehackt

Koriander

Minze

Für die Sauce:

50 g Erdnussmus

1 EL Ahornsirup

Saft 1 Limette

1 Prise Chiliflocken

2 EL Sojasauce

Zubereitung

1. Das **iglo Gemüse Ideen Wok Mix Asia Art** nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Reisnudeln mit kochendem Wasser übergießen und nach Packungsanweisung ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. Abgießen und zur Seite stellen.
3. Für die Sauce Erdnussmus mit Ahornsirup, Limettensaft, Chiliflocken und Sojasauce in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren. Etwas Wasser unterrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
4. Alle Zutaten vermischen und in Schalen anrichten. Mit Erdnüssen, Koriander und Minze garnieren.

Pro Portion ca. 2986 kJ, 710 kcal, E 18 g, F 23 g, KH 104 g