Rezept

Brokkoli mit Satésauce

Ein Rezept von Brokkoli mit Satésauce, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Brokkoli
3	Knoblauchzehen
300 ml	Hühnerbrühe (Instant)
3 EL	süß-scharfe Chilisauce
	Salz
2 TL	Öl
1 Glas	Erdnussmus 'crunchy' (450 g Inhalt)
3 TL	Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Brokkoli waschen, putzen, in Röschen teilen, in Salzwasser in 8 Min. bissfest garen.

---

2. Inzwischen Knoblauch schälen, fein hacken, im Öl anschmoren, mit Brühe ablöschen. Erdnussmus einrühren, bis die Sauce sämig ist. Chilisauce unterrühren. Mit Sojasauce abschmecken. Sauce über den Brokkoli geben. Dazu passt Reis.