

# PAD SATÉ

## mit Erdnusssauce

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
3 EL Soja Sauce  
Erdnussöl  
1 EL frisch gehackter Ingwer  
200 g Pak Choi  
1 Schalotte  
100 g Erdnussbutter  
170 ml Kokosmilch  
100 ml Gemüsebrühe  
Salz & Pfeffer  
1 EL Limettensaft  
180 g Jasminreis

### ZUBEREITUNG:

1. Reis laut Packungsanleitung kochen
2. Erdnusssauce zubereiten: Schalotte hacken und in Erdnussöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen
3. Erdnussbutter zugeben, glattrühren, 1 Mal aufkochen lassen und warm stellen
4. Pads der Länge nach in Streifen schneiden und aufspießen
5. Die Spieße in Erdnussöl beidseitig braun braten
6. Ingwer kurz mitschwenken mit der Sojasauce sowie Limettensaft aufgießen und damit glacieren, (reduzieren lassen) und warm stellen
7. Pak Choi in 2 cm große Stücke schneiden, in Erdnussöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Die glacierten Pad Spieße auf dem Reis anrichten
9. Mit dem Pak Choi und der Erdnuss-Sauce servieren

