

Grillierte Broccolini mit Grüntee-Nudeln



Zeitaufwand: >30 min

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Broccolini (oder normaler Broccoli, in Röschen aufgeteilt)
150 g tiefgefrorene Edamame (Sjabohnen) mit Schote, aufgetaut
250 g Grüntee-Nudeln, gekocht nach Packungsanleitung
2 Bund violetter Basilikum

Zum Servieren

2 Bund Shisoblätter
Sesam-Nori-Butter
150 g Butter, weich
1 EL Noriblätter, fein gehackt
3 TL Sesamsamen
3 EL weisser, eingelegter Ingwer
1 TL Wasabipaste
1 TL Sesamöl
1 TL Meersalzflöcken (z. B. Maldon)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 °C vorheizen.

SESAM-NORI-BUTTER ZUBEREITEN

Butter, Noriblätter, Sesamsamen, eingelegter Ingwer, Wasabi, Sesamöl und Meersalzflöcken in einem Blender verarbeiten, bis sich alles gut verbunden hat.

BROCCOLINI RÖSTEN

Broccolini auf ein grosses Backblech legen und mit der weichen Sesam-Nori-Butter vermischen. 10 Min. im Ofen rösten, dann Edamame darübergeben und weitere 5 Min. rösten oder solange, bis alles goldbraun und knusprig ist.

FERTIG STELLEN

Grüntee-Nudeln, Basilikum und Shisoblätter dazumischen und alles abschmecken.

SERVIEREN

Direkt auf dem Backblech servieren.