

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Zwei mittelgroße Töpfe mit Salzwasser auf dem Herd zum Kochen bringen. Brokkoli waschen, trocknen und die Röschen auf mundgerechte Größe schneiden. Den Strunk schälen, wenn er groß genug ist, den Kern in Würfel schneiden. Ingwer schälen und in feine, kurze Streifen schneiden.

In einer Schüssel Ingwer, Sojasauce, Essig, Chilipulver und Ahornsirup verrühren und abschmecken. Die Marinade soll salzig, sauer, süß und scharf gleichzeitig schmecken. In einer zweiten Schüssel alle Zutaten für die Sauce mit einem Pürierstab verrühren und mit Salz abschmecken, wenn nötig. Die Edamamebohnen in einer dritten Schüssel mit dem Yuzusaft und Salz vermengen. Alles beiseitestellen.

Dann Brokkoli in dem einen, Gnocchi in dem anderen Topf etwa 3-4 Minuten im kochenden Salzwasser garen und nacheinander abgießen. Den Brokkoli zur Marinade geben und gut verrühren.

Zum Anrichten die Sauce in Schalen oder tiefe Teller verteilen. Dann die Gnocchi ebenfalls auf die Schalen verteilen, darauf den Brokkoli geben und mit Yuzu-Edamame, Gari und Nori Flakes dekorieren.

### ZUTATEN

#### Für 4 Portionen:

800 g Gnocchi  
2 Brokkoli

#### Für die Marinade:

50 g Ingwer  
3 EL Sojasauce  
2 EL Balsamicoessig  
1 EL Togarashipulver oder Chilipulver  
2 EL Ahornsirup oder Honig

#### Für die Sauce:

400 ml Sahne oder Sahnealternative  
2 EL Miso paste  
2 Bio-Zitrone, davon Saft und Abrieb

#### Für das Topping:

50 ml Yuzusaft  
300 g Edamamebohnen  
1 TL Salz(flocken)

#### Außerdem:

4 EL Sushi-Ingwer (Gari)  
4 TL Nori Flakes  
2 TL Sesamsaat, geröstet

### UTENSILIEN

3 Schüsseln, Rührlöffel, Pürierstab, Schneidebrett, Messer, 2 mittlere Kochtöpfe, Seiher