

# Kochen mit Klaus

## Asia-Gemüse mit Garnelen (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Pck. TK-Garnelen, 2 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen, Zitronenpfeffer,
- Salz, 2-3 Möhren, 2 Zwiebeln, 1 rote Paprika, Sojasauce, 1 Chili,
- 500 g Asia TK-Gemüse, 250 ml Asia Chili-Knoblauch Sauce,
- Sesamöl, Sesamkörner, getr. Koriander, Chilifäden zur Garnierung

### Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, abspülen u. abtrocknen. Gemüse putzen. Zwiebeln achteln, Möhren in Stifte. Lauch in Ringe schneiden. Paprika mittel, Chili, Ingwer u. Knob fein würfeln.



2. Zwiebeln, Möhren, Chili, Ingwer, Knob u. Paprika in Öl anbraten. TK-Gemüse u. unterheben, abgedeckt einige Min. braten. Mit Sojasauce, Asia-Sauce u. Zitronenpfeffer würzen. Garnelen unterheben u. abgedeckt einige Min. garen lassen, bis die Garnelen rosa sind. Koriander nach Geschmack unterheben.



3. Auf Tellern mit Sesamkörnern u. Chilifäden garniert zur Beilage servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Jasmin- oder Basmatireis reichen.*



Erstellt von Klaus am 30.06.2020