

Kochen mit Klaus

Gebratene Nudeln mit Garnelen 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 450 g TK-Riesengarnelen, 3 Knobizehen, 1 rote Chili, 2 Zwiebeln,
- 40 g Ingwer, Erdnussöl, Teriyaki Sauce, Zitronenpfeffer, 3 Möhren,
- 2 rote, 1 grüne Paprika, 3 Lauchzwiebeln, 375 g TK-Asiagemüse,
- Sojasauce, 250 g Mein-Nudeln, 3 Eier, getrock. u. frischer Koriander

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, waschen, trocknen u. mit Zitronensaft beträufeln. Gemüse putzen. 1 Zwiebel klein, Knobi, Ingwer u. Chili fein würfeln, mit Garnelen, je 3 EL Öl, Teriyaki- u. Sojasauce vermengen. Über Nacht kühl marinieren lassen.



2. Zwiebel in Spalten, Möhren in Stifte, Paprika in Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Garnelen mit Marinade anbraten, nur die Garnelen herausnehmen. Möhren, Zwiebeln, Paprika u. Asiagemüse im Fond mit etwas Öl anbraten, erst offen, dann abgedeckt köcheln lassen. Mit getrocknetem Koriander u. Zitronenpfeffer würzen.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, abtropfen lassen, evtl. kleiner schneiden u. mit Garnelen unter das Gemüse heben. Eier verquirlen, unterheben u. stocken lassen.



Tipp des Chaoten: Mit frischem Koriander garnieren!

