

Kochen mit Klaus

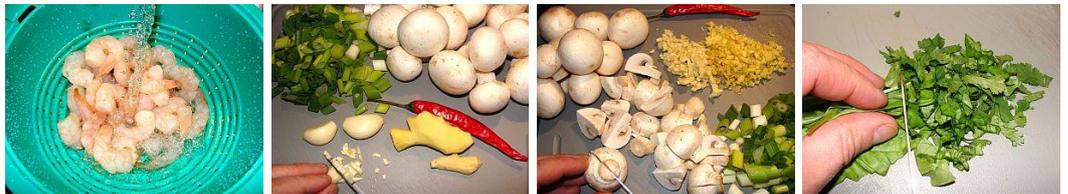
Ingwer-Limetten-Garnelen auf Spaghetti (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 30 g frischer Ingwer, 1 rote Chilischote, Sesamöl, 4-5 Lauchzwiebeln,
- 3 Knobizehen, 1 Limette, 1 EL brauner Zucker, 4 EL Fischsauce, Salz
- 250 g TK-Riesengarnelen, 30 g gesalzene Erdnüsse, 250 g Spaghetti,
- 1 Glas Sojasprossen, Zitronenpfeffer, frischer Basilikum & Koriander

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen, waschen u. trocken tupfen. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Knobis u. Ingwer schälen, fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Chili entkernen u. fein, Kräuter klein hacken.



2. Limettenschale abreiben, dann auspressen. Mit Zucker, Fischsauce u. 4 EL Sesamöl verrühren. Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln u. Pilze darin andünsten. Ingwer-Mix, Garnelen u. Sprossen zugeben. 10 Min. garen. Nudeln abgießen, 80 ml Nudelwasser in die Pfanne geben u. aufkochen. Mit Salz u. Zitronenpfeffer abschmecken, Kräuter unterrühren.



4. Spaghetti in tiefen Tellern mit Ingwer-Limetten-Garnelen u. Erdnüssen bestreut anrichten.

Tipps des Chaoten: Mit Chilifäden garniert servieren.

