



Koreanische Garnelen-Nudelpfanne

mit Gemüse und Knoblauchflocken



ca. 25min



3-4 Personen

Kleiner Ausflug nach Südkorea gefällig? Mit diesem fixen Gericht bist du sofort mittendrin im kulinarischen Getümmel: Saftige Garnelen und zartes Gemüse schmiegen sich an leckere Udon-Nudeln, fürs besondere Flair sorgen die landestypische Chilipaste und Fischsauce. Als i-Tüpfelchen obendrauf gibt es Sesam und Knoblauchflocken. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 600g frische Udon-Nudeln¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Gurke
- 2 Karotten
- 2 Packungen Garnelen²
- 25g koreanische Chilipaste^{1,6}
- 50ml Sojasauce^{1,6}
- 20ml Fischsauce⁴
- 2 Päckchen Sesam¹¹
- 1 Päckchen Knoblauchflocken

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Fisch (4), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 491kcal, Fett 15.3g, Kohlenhydrate 62.9g, Eiweiß 24.3g



1. Lauchzwiebeln schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden.



4. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. In einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



2. Nudeln garen

Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** hineingeben und in 2-3Min. bissfest kochen, dabei zwischendurch umrühren, um die **Nudeln** voneinander zu trennen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



5. Gemüse zugeben

Die **Karotten** in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann die **1/2 der Chilipaste** unterrühren und mit der **Sojasauce** und der **Fischsauce** ablöschen. **Tipp:** Wer es scharf mag, verwendet mehr **Chilipaste**. Die **Gurke** und die **Garnelen** untermengen und ca. 1Min. mitköcheln.



3. Gemüse schneiden



6. Nudeln erwärmen

Die **Nudeln** untermengen und unter gelegentlichem Rühren 1-2Min. erwärmen. Die **Garnelen-Nudelpfanne** mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und mit den **Lauchzwiebeln**, dem **Sesam** und den **Knoblauchflocken** garniert servieren.