



Koreanische Garnelen-Nudelpfanne

mit Gemüse und Knoblauchflocken



ca. 25min



2 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

- 400g frische Udon-Nudeln ¹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Minigurke
- 1 Karotte
- 1 Packung Garnelen ²
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 20ml Fischsauce ⁴
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 Päckchen Knoblauchflocken

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer 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 624kcal, Fett 19.4g, Kohlenhydrate 85.0g, Eiweiß 27.3g



1. Lauchzwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Lauchzwiebel** 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 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten, dann **1/3 der Chilipaste** unterrühren und mit jeweils der **1/2 der Soja- 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

Die **Gurke** längs vierteln und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs halbieren und ebenfalls schräg in dünne Scheiben 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.