



Pikante Garnelen auf Udon-Nudeln

mit Koriander-Kokos-Pesto und Gemüse



ca. 25min



2 Personen

Sind sie nicht niedlich, die kleinen, scharfen Garnelen? Ganz unschuldig räkeln sie sich da auf den leckeren Udon-Nudeln verfeinert mit unserem Pesto Marke ultimative Aromenexplosion: Sanfte Kokosraspel, cremige Erdnussbutter, frisch-würziger Koriander, fruchtige Limette und natürlich Knoblauch geben sich hier ein blitzschnelles kulinarisches Stelldichein der besonderen Art. Wer schnell kocht, kann schneller essen, los geht's!

- 300g Udon-Nudeln ¹
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 1 Packung Garnelen ²
- 25g koreanische Chilipaste ^{1,6}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 20g Koriander
- 25g Kokosraspel
- 1 Päckchen Erdnussbutter ⁵

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 802kcal, Fett 40.3g,
Kohlenhydrate 78.2g, Eiweiß 31.1g



1. Garnelen würzen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** und das **Gemüse** zum Kochen bringen. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, dann trocken tupfen und mit der **1/2 der Chilipaste** und 1 Prise Salz vermengen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.



2. Pesto zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **Knoblauch**, der **Limettenschale**, der **1/2 des Limettensafts**, den **Kokosraspeln**, der **Erdnussbutter**, 2EL Pflanzenöl, 3-4EL Wasser und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß pürieren.



3. Nudeln und Gemüse kochen

Die **1/2 der Nudeln** und den **Gemüsemix** in das kochende Wasser geben und 5–6 Min. köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren.
Tipp: Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



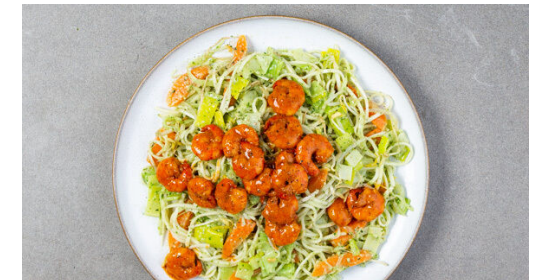
4. Garnelen braten

Inzwischen eine mittelgroße Pfanne stark erhitzen. Die **Garnelen** mit 1EL Pflanzenöl in die heiße Pfanne geben und rundum ca. 3Min. anbraten, bis die **Garnelen** rosa sind. Die Pfanne vom Herd nehmen.



5. Nudeln fertigstellen

Die **Nudeln** und das **Gemüse** in einem Sieb abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und mit dem **Koriander-Kokos-Pesto** vermengen, dabei ggf. 1-2EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Nudeln** auf tiefe Tellern verteilen, mit den **Garnelen** anrichten und nach Belieben mit dem **restlichen Limettensaft** beträufelt servieren.