



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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

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.



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.



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 fürrieren.



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.



3. Nudeln und Gemüse kochen

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



6. Anrichten und servieren

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