



Garnelen mit karamellisierten Walnüssen

und gebratenem Reis mit Lauch



20-30min



3-4 Personen

Die Stars dieses Rezepts sind nicht nur die gebratenen Garnelen und der Gemüsereis, sondern auch die karamellisierten Walnüsse. Dafür schmilzt du etwas Zucker in einer Pfanne, bis er sich in eine Art flüssiges Gold verwandelt. Schnell die Nüsse einrühren und abkühlen lassen und du erhältst ein köstlich-knuspriges Topping! Dazu noch eine würzig-süße Sauce und schon bist du der größte Fan dieser chinesisch-amerikanischen Fusion.

- 300g Basmatireis
- 400g geschnittener Weißkohl
- 400g geschnittener Lauch
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 2 Päckchen Maisstärke
- 25ml Sojasauce ^{1,6}

- 4EL Mayonnaise ³
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- großer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Krebstiere (2), Eier (3),
Soyabohnen (6), Nüsse (15). Kann Spuren
von anderen Allergenen enthalten.

Energie 913kcal, Fett 51.5g,
Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 25.7g



1. Reis kochen



4. Reis braten



2. Walnüsse karamellisieren

5. Garnelen braten

3. Garnelen vorbereiten



6. Sauce zubereiten

4EL Mayonnaise mit der **Sojasauce**, 2EL Honig und 2EL Pflanzenöl verrühren, ggf. mit Salz abschmecken. Den **Gemüsereis** auf Teller geben und die **Garnelen** darüber verteilen. Mit der **Sauce** beträufeln und mit den **karamellisierten Walnüssen** garniert servieren.