



## Indonesische Garnelen-Nudelpfanne

mit buntem Gemüsemix und Koriander



ca. 25min



2 Personen

Einen langen Tag gehabt? Dann gibt es doch nichts Besseres als ein feines, aber fixes Mahl zuzubereiten und danach zu entspannen! Ganz flott von der Hand gehen die leckeren Udon-Nudeln, die in einer duftenden Ingwersauce serviert werden. Der Geheimtrick ist das frische, vorgeschnittene Gemüse aus Lauchringen, Karottenstiften und Kohlstreifen, das ganz bequem mit den Garnelen gebraten wird. Clever, oder?

## Was du von uns bekommst

- 300g Udon-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut <sup>2</sup>
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 50ml Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 10g Koriander
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große 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), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 676kcal, Fett 24.3g, Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 30.0g



### 1. Zwiebel schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **½ der Nudeln** zum Kochen bringen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



### 2. Nudeln kochen

Die **½ der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



### 3. Sauce pürieren

Den **Ingwer** und 1 Knoblauchzehe schälen, grob würfeln und mit der **½ der Zwiebeln** und 2EL Pflanzenöl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer möglichst feinen **Würzsauce** pürieren. **Tipp:** Nur die **½ des Ingwers** verwenden, falls Kinder mitessen. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



### 4. Gemüse braten

Den **Gemüsemix**, die **Garnelen** und die **restlichen Zwiebeln** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird, dann die **Würzsauce** zugeben und weitere 2-3Min. garen. **½ der Sojasauce** einrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.



### 5. Koriander schneiden

Die **Korianderblätter samt Stängeln** fein schneiden.



### 6. Nudeln vermengen

Die **Nudeln** unter das **Gemüse** mengen und mit der **restlichen Sojasauce** und Pfeffer abschmecken. Die **Nudelpfanne** auf Teller verteilen, mit dem **Koriander** garnieren und servieren.