



V2: Garnelen Low Carb mit Walnüssen

und gebratenem Brokkolireis mit Lauch



20-30min



3-4 Personen

Die Stars dieses Rezepts sind nicht nur die gebratenen Garnelen und der Gemüseris, 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.

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 1 Weißkohl
- 50g Walnusskerne¹⁵
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut²
- 2 Päckchen Maisstärke
- 800g Brokkolireis
- 25ml Sojasauce^{1,6}

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise³
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 725kcal, Fett 51.4g, Kohlenhydrate 35.0g, Eiweiß 26.4g



1. Lauch & Weißkohl braten

Den **Lauch** in ca. 1cm breite Ringe schneiden. Den **Weißkohl** in feine Streifen schneiden. Den **Lauch** und den **Weißkohl** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren ca. 8Min. braten.



4. Brokkoloreis braten

Den **Brokkolireis** zum **Lauch** und **Weißkohl** in die Pfanne geben und bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 2Min. mitbraten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



2. Walnüsse karamellisieren

Die **Walnüsse** grob hacken. 2EL Zucker in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb schmelzen lassen, dabei die Pfanne ab und an vorsichtig bewegen, um den Zucker zu verteilen. Die **Walnüsse** hinzufügen, schnell umrühren und zum Abkühlen auf einen Teller geben. Die Pfanne ausspülen und beiseitestellen.



5. Garnelen braten

Eine dünne Schicht Pflanzenöl in der aufbewahrten Pfanne stark erhitzen. Das Öl ist heiß genug, sobald sich kleine Bläschen bilden, wenn man einen Holzlöffel hineinhält. Die **Garnelen** in das heiße Öl geben und auf jeder Seite ca. 1Min. braten, bis die **Garnelen** goldbraun und knusprig sind.



3. Garnelen vorbereiten

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, dann trocken tupfen und mit der **Maisstärke** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



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.