



V2: Garnelen mit karamellisierten Walnüssen

und gebratenem Brokkolireis mit Lauch



20-30min



2 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.

- 1 Stange Lauch
- 1 Weißkohl
- 25g Walnusskerne ¹⁵
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut ²
- 1 Päckchen Maisstärke
- 400g Brokkolireis
- 25ml Sojasauce ^{1,6}

- 2EL Mayonnaise ³
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Sieb

Den übrigen Weißkohl z. B. für einen
leckeren Salat verwenden.

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

Energie 784kcal, Fett 54.1g,
Kohlenhydrate 40.3g, Eiweiß 28.1g



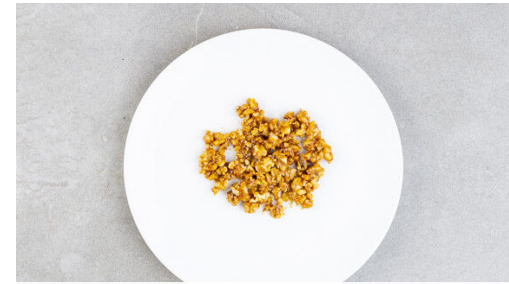
1. Lauch & Weißkohl braten

Den **Lauch** in ca. 1cm breite Ringe schneiden. Die **½ des Weißkohls** in feine Streifen schneiden. Der **übrige Weißkohl** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Lauch** und den **Weißkohl** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren ca. 8Min. braten.



4. Brokkolireis 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. 1EL Zucker in einer mittelgroßen 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

2EL Mayonnaise mit der **½ der Sojasauce**, 1EL Honig und 1EL Pflanzenöl verrühren, ggf. mit mehr **Sojasauce** und Salz abschmecken. Den **Gemüsereis** auf Teller geben und die **Garnelen** darüber verteilen. Mit der **Sauce** beträufeln und mit den **karamellisierten Walnüssen** garniert servieren.