



Indonesische Garnelen-Nudeln

mit buntem Gemüsemix und Koriander



ca. 25min



3-4 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 Mie-Nudeln, die in einer duftenden Ingwersauce serviert werden. Der Geheimtrick ist das frische, vorgeschnittene Gemüse aus Lauchringen, Karottenstiftchen und Kohlstreifen, das ganz bequem mit den Garnelen gebraten wird. Clever, oder?

- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ²
- 1kg Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 100ml Sojasauce ^{1,3}
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

Allergene
Gluten (1), Krebstiere (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 738kcal, Fett 17.6g,
Kohlenhydrate 114.5g, Eiweiß 32.9g



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Den **Ingwer** und den **Knoblauch** 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.



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



Die **Korianderblätter samt Stängeln** fein schneiden.



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.