



## Bunte Garnelenpfanne mit Ketjap Manis

auf Glasnudelsalat mit Rotkohl und Karotten



ca. 30min



3-4 Personen

Du tummelst dich gedanklich irgendwo in Südostasien herum und träumst von einem schicken Salat mit feinen Vermicelli-Nudeln, würzigem Rotkohl und geraspelten Karotten, auf dem du saftige Garnelen mit Ketjap Manis und Lauchzwiebeln anrichtest? Verständlich. So, nun aber aufgewacht, zurück in deine Küche, nichts anbrennen lassen und das köstliche Gericht live und in Farbe erleben. Träumst du noch oder genießt du schon?

### Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Stücke Rotkohl
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut<sup>1</sup>
- 50ml Ketjap Manis<sup>2</sup>
- 2 Knoblauchzehen

### Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

### Küchenutensilien

- große Pfanne oder Wok
- Wasserkocher
- Küchenreibe
- Küchenschere
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 402kcal, Fett 8.6g, Kohlenhydrate 60.3g, Eiweiß 17.1g



#### 1. Rotkohl vorbereiten

In einem Wasserkocher ausreichend Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden und mit 4EL hellem Essig und je ½TL Salz und Zucker 1-2Min. verkneten, bis er weich wird.



#### 2. Nudeln garen

Die **Nudeln** mit heißem Wasser bedecken und 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2-mal durchschneiden. Die **Nudeln** mit dem **Rotkohl** vermengen.



#### 3. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und grob raspeln. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und in feine Scheibchen schneiden.



#### 4. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Mit den **weißen Lauchzwiebeln** und dem Knoblauch in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze in 2-3Min. rosig braten. Vom Herd nehmen und das **Ketjap Manis** unterrühren.



#### 5. Salat fertigstellen

Die **Karotten** mit den **Nudeln** und dem **Rotkohl** vermengen. Die **Garnelen** auf dem **Nudelsalat** anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebeln** garniert servieren.



#### 6. Grüne Freunde

Frische Kräuter wie Koriander, Minze oder Thai-Basilikum lümmeln noch irgendwo rum? Dann ist es nun an der Zeit, sie aus ihrem Versteck zu locken und den Nudelsalat damit zu garnieren.