



Indonesische Sambal-Garnelen

mit Vermicelli-Gemüse und Erdnusssoße



ca. 25min



4 Portionen

Unser Gericht des Tages hat einfach alles, was man sich als geneigter Garnelen-Fan und Liebhaber der indonesischen Küche wünschen kann: Saftige Garnelen, pikant mariniert in Sambal Badjak, werden serviert auf einer Farbexplosion aus feinen Glasnudeln, leckerem Gemüse und einer herrlichen selbst gemachten Erdnusssoße, die es geschmacklich echt in sich hat! Das ist fix auf dem Teller und noch schneller verputzt!

Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut¹
- 30g Sambal Badjak
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. Erdnussbutter²
- 25ml Tamari-Sojasauce³
- 2 grüne Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen²
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Honig oder Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 676kcal, Fett 34.5g, Kohlenhydrate 66.2g, Eiweiß 24.8g



1. Garnelen würzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen und mit der **½ des Sambal Badjak**, 1 kräftigen Prise Salz sowie 2EL Pflanzenöl vermengen und beiseitestellen.



2. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. Mit einer Tasse etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberer Schere 1-2 Mal durchschneiden.



3. Sauce zubereiten

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Erdnussbutter** mit der **Sojasauce**, dem **restlichen Sambal Badjak**, dem **Limettensaft**, 1½EL Honig oder Zucker sowie 150ml Wasser in einem kleinen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. kochen, bis die **Sauce** cremig ist. Evtl. etwas **Nudelwasser** hinzufügen, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist.



4. Zutaten schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** fein würfeln, den **grünen Teil** in dünne Ringe schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken.



5. Gemüse braten

Die **weißen Lauchzwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 30Sek. scharf anbraten. Den **Gemüsemix**, die **Paprika** und 1 Prise Salz zugeben und 2-3Min. mitbraten. Dann die **Nudeln** und die **Sauce** untermengen, dabei ggf. etwas **Nudelwasser** zufügen.



6. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einer zweiten Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. rundum anbraten, bis sie rosa geworden und gar sind. Die **Garnelen** auf dem **Vermicelli-Gemüse** anrichten, mit den **Erdnüssen** und den **übrigen Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.