



Breite Mie-Nudeln mit gebratenen Garnelen

in cremiger Erdnussssauce



ca. 25min



2 Portionen

Keine Lust, heute lange über dem Herd zu schwitzen? Einen kühlen Kopf bewahrst du mit diesem raffinierten Rezept, denn es ist nicht nur im Handumdrehen zubereitet, sondern schmeckt auch erfrischend anders: Saftige Garnelen, asiatische Weizen nudeln und knackiges Gemüse vereinen sich zu einem warmen Salat, der von cremigem Erdnussdressing gekrönt wird. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln ³
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stangensellerie ¹
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁵
- 1 Pck. Erdnussbutter ⁴
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ²
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1½TL Honig
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Krebstiere (2), Gluten (3), Erdnüsse (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 959kcal, Fett 40.3g, Kohlenhydrate 110.5g, Eiweiß 39.1g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben, die **Gurke** in dünne Scheiben hobeln. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Sellerie** quer in dünne Scheiben schneiden.



4. Garnelen & Gemüse braten

Die **½ der Karotten** und die **½ des Selleries** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 6-7Min. unter Rühren braten. Währenddessen die **Garnelen** in einem Sieb abspülen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Die **Garnelen** mit 1 kräftigen Prise Salz während der letzten 2-3Min. dazugeben und mitbraten, bis sie gar sind.



2. Erdnussauce anrühren

Den **Knoblauch**, die **Sojasauce**, die **Erdnussbutter**, 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig und 1½TL Honig verrühren.



3. Nudeln kochen

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



5. Erdnusssausage untermengen

Die **Garnelen** und das angebratene **Gemüse** mit den **Nudeln**, den **restlichen Karotten**, der **½ der Gurkenscheiben** und der **Erdnusssausage** vermengen.



6. Garnieren und servieren

Die **Nudeln**, die **Garnelen** und das **Gemüse** auf Schalen verteilen, mit den **Lauchzwiebeln**, dem **restlichen Sellerie** und den **restlichen Gurkenscheiben** anrichten und mit den **Erdnüssen** garniert servieren.