



## Garnelen mit karamellisierten Walnüssen

und gebratenem Reis mit Lauch



20-30min



3-4 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.

## Was du von uns bekommst

- 300g Basmatireis
- 1 Chinakohl
- 2 Stangen Lauch
- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Packungen Garnelen <sup>2</sup>
- 2 Päckchen Maisstärke
- 20ml Sojasauce <sup>1,6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 807kcal, Fett 42.4g, Kohlenhydrate 82.2g, Eiweiß 24.8g



### 1. Reis kochen

In einem großen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Chinakohl** und den **Lauch** längs halbieren und in feine Streifen schneiden, dann mit dem **Reis** ins kochende Wasser geben und umrühren. Abgedeckt 10-12Min. kochen, bis der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 4. Reis braten

Den **Gemüsereis** mit 2EL Pflanzenöl in der Pfanne bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 4-6Min. braten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.



### 2. Walnüsse karamellisieren

Die **Walnüsse** grob hacken. 2EL Zucker in einer großen 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 einer zweiten großen 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, mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit der **Maisstärke** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



### 6. Sauce zubereiten

4EL Mayonnaise mit der **Sojasauce**, 2EL Honig und 2EL Pflanzenöl verrühren, ggf. mit Salz abschmecken. Den **Gemüsereis** auf Teller geben und die **Garnelen** darüber verteilen. Mit der **Sauce** beträufeln und mit den **karamellisierten Walnüssen** garniert servieren.