

Nudeln Rezepte

Chinanudeln Mit Shrimps

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Teigwaren, Meeresfrucht, Nudel, Shrimp

100 g	chinesische Eiernudeln	100 g	Shrimps
	Salz	3	Essl. Limettensaft
200 g	Asia - Schnittlauch -(Asienladen)	1	Essl. Austernsoße (Asienladen)
2	Teel. Sesamöl	3	Essl. helle Sojasoße
2	Knoblauchzehen		Cayennepfeffer
1/2	rote Peperoni		Zucker

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.
 2. Asia - Schnittlauch in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. 1 TL Öl in beschichteter Pfanne erhitzen. Schnittlauch darin 3 bis 4 Minuten braten, herausnehmen, beiseite stellen.
 3. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden, Peperoni entkernen, in feine Ringe schneiden.
 4. Restliches Öl (1 TL) in der Pfanne erhitzen, Shrimps mit Knoblauch und Peperoni darin 3 bis 4 Minuten braten. Limettensaft, Austern- und Sojasoße zugeben, Schnittlauch und Nudeln untermischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.
- TIPP:** Blüten des Asia - Schnittlauchs mit verwenden. Ersatz: Frühlingszwiebeln (normaler Schnittlauch schmeckt nicht kräftig genug).