Rezept

Bandnudeln mit Garnelen in Limettensahne

Ein Rezept von Bandnudeln mit Garnelen in Limettensahne, am 12.10.2024

Zutaten

1	Bio-Limette
400 g	Sahne
	getrocknete grüne Pfefferkörner
400 g	schmale Bandnudeln
4	Kaffirlimettenblätter
400 ml	Brühe
	Salz
500 g	King Prawns (rohe Garnelenschwänze, geschält und entdarmt)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Limette heiß waschen. Die Schale mit dem Zestenreißer abziehen. 1 1/2 EL Saft auspressen. Die Kaffirlimettenblätter mehrfach einschneiden, aber ganz lassen. Sahne und Brühe mit Limettensaft und Limettenblättern aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Sauce mit grünem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, salzen.

2. Inzwischen die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Garnelenschwänze kalt abspülen und etwa 3 Min. in der leicht köchelnden Sauce ziehen lassen. Mit den Bandnudeln anrichten, mit Limettenzesten bestreuen.