Rezept

# Bandnudeln mit Garnelen in Limettensahne

Ein Rezept von Bandnudeln mit Garnelen in Limettensahne, am 24.04.2024

## 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.