

Rezept

# GARNELEN IM KNUSPRIGEN NUDELKLEID

Ein Rezept von GARNELEN IM KNUSPRIGEN NUDELKLEID, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Spaghetti (oder Bavette Nr. 13)	Salz
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 EL</b> helle Sojasauce
<b>1 EL</b> Austernsauce	schwarzer Pfeffer
Zucker	<b>16</b> rohe geschälte Garnelen (mittlere Größe)
<b>1 l</b> Öl zum Frittieren	asiatische Pflaumensauce (Fertigprodukt) zum Dippen
<b>16</b> Spieße	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

## Zubereitung

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser in etwa 8 Min. bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

---

2. Den Knoblauch schälen und pressen. Mit Sojasauce und Austernsauce verrühren und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Garnelen am Rücken einschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Mit der Würzmischung vermengen.

---

3. Jede Garnele fest mit 3-4 Spaghetti umwickeln. Das Öl auf 180° erhitzen und die Garnelen darin portionsweise schwimmend in etwa 3 Min. goldgelb und knusprig backen. Auf Küchenpapier entfetten und auf Spieße stecken. Die Pflaumensauce in Schälchen bereitstellen.