

## Rezept

# Limettennudeln mit Kokosgarnelen

Ein Rezept von Limettennudeln mit Kokosgarnelen, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>125 g</b> breite Reismudeln	<b>250 g</b> rohe und ungeschälte Riesengarnelen (frisch oder TK und aufgetaut)
<b>1 Stängel</b> Zitronengras	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (ca. 2 cm)
<b>1</b> frische rote Chilischote	<b>1</b> Bio-Limette
<b>2 EL</b> neutrales Öl	<b>2 EL</b> Kokosraspeln
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 g</b> TK-Erbsen
<b>100 ml</b> Kokosmilch	<b>50 ml</b> Hühnerbrühe (Instant)
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Die Reismudeln nach Packungsangabe in ca. 3 Min. bissfest kochen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Die Garnelen in einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Von dem Zitronengrasstängel die äußeren holzigen Blätter entfernen, das weiße Innere grob hacken. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chili waschen, putzen und längs aufschneiden. Die Kerne herausschaben, die Chilihälften in feine Würfel schneiden (danach die Hände waschen!).
4. Die Limette heiß waschen, trocken reiben und halbieren. Von einer Hälfte die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die andere Limettenhälfte in Scheiben schneiden.
5. Erst den Wok, dann 1 EL Öl erhitzen. Zitronengras, Ingwer, Chili und die Hälfte des Knoblauchs darin unter Rühren ca. 1 Min. anbraten. Kokosraspeln dazugeben und ca. 1 Min. mitrösten. Herausnehmen.
6. 1 weiteren EL Öl im Wok erhitzen. Die Garnelen hineingeben und in 2 - 3 Min. unter Rühren rosa braten. Herausnehmen und nach Belieben aus den Schalen lösen. Die Kokosmischung zurück in den Wok geben, die Garnelen darin wenden und erneut erhitzen. Die Kokosgarnelen herausnehmen und warm halten.

7. Für die Limettennudeln die Butter im Wok erhitzen. Die Zwiebeln und den restlichen Knoblauch mit den (unaufgetauten) Erbsen hineingeben und darin bei schwacher Hitze andünsten. Kokosmilch, Brühe und Limettenschale dazugeben und bei starker Hitze aufkochen. Limettensaft hinzufügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 
8. Die Nudeln in den Wok geben und mit der Sauce verrühren. Limettennudeln und Garnelen auf zwei Tellern anrichten. Mit den Limettenscheiben garnieren.