Rezept

Nudelpfanne mit Garnelen

Ein Rezept von Nudelpfanne mit Garnelen, am 16.04.2024

Zutaten

30 g	frischer Ingwer
400 g	rohe TK-Garnelen
1-2 EL	grüne Currypaste (aus dem Asienladen)
400 ml	Kokosmilch (aus der Dose)
250 g	chinesische Weizennudeln
2 EL	Limettensaft
	Pfeffer
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 EL	Öl
2 EL	Fischsauce
300 ml	Gemüsebrühe
250 g	TK-Erbsen
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, den weißen Teil in Ringe, den grünen Teil schräg in Streifen schneiden. Garnelen schälen, den Rücken mit einem scharfen Messer leicht einschneiden, den Darm entfernen.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Currypaste, die weißen Frühlingszwiebelringe und die Garnelen darin 2-3 Min. anbraten. Mit Fischsauce, Kokosmilch und Brühe ablöschen, alles aufkochen lassen. Die Nudeln unterrühren und ca. 4 Min. darin köcheln lassen, dabei öfter umrühren.

3. Wenn die Nudeln fast gar sind, die unaufgetauten Erbsen und evtl. noch etwas Brühe dazugeben und erhitzen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Grün der Frühlingszwiebeln bestreuen.