

Rezept

Nudelpfanne mit Garnelen

Ein Rezept von Nudelpfanne mit Garnelen, am 20.04.2024

Zutaten

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

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.