

## Rezept

# Reisnudelkuchen mit Garnelen

Ein Rezept von Reisnudelkuchen mit Garnelen, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>150 g</b>	schmale Reis-Bandnudeln	Salz
<b>150 g</b>	Blattspinat	<b>1</b> Möhre
<b>1</b>	Frühlingszwiebel	<b>1</b> Bio-Limette
<b>½ Bund</b>	Koriandergrün	<b>100 g</b> kleine gegarte Garnelen
<b>2</b>	Eier (M)	Pfeffer
<b>2 TL</b>	Sesamöl	

### Außerdem:

Tarteform (24 cm Ø, ersatzweise Springform) neutrales Öl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 520 kcal, 15 g F, 25 g EW, 65 g KH

## Zubereitung

1. Die Reisbandnudeln in kürzere Stücke brechen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen.
2. Inzwischen den Spinat waschen und trocken schleudern, von dicken Stielen befreien und grob hacken. Die Möhre schälen und erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Beides zu den Nudeln in den Topf geben, kurz aufkochen und zusammen in ein Sieb abgießen. Die Nudelmischung kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 225° vorheizen. Die Tarteform mit Öl ausstreichen. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.
4. Die Nudelmischung mit Frühlingszwiebel, Limettenabrieb und Koriander in einer Schüssel mischen. Die Garnelen abtropfen lassen und mit den Eiern gründlich untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und in der Form verteilen. Das Sesamöl darüberträufeln.
5. Den Reisnudelkuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist. Den Kuchen in Stücke schneiden und sofort servieren.