Rezept

Scharfe Krabben-Nudeln

Ein Rezept von Scharfe Krabben-Nudeln, am 06.06.2025

Zutaten

1/2	rote Paprikaschote
1	Knoblauchzehe
100 ml	Gemüsebrühe
1/4-1/2 TL	Sambal oelek
	Salz
70 g	vorgegarte, geschälte Eismeerkrabben
100 g	Lauch
1 TL	Olivenöl
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Sojasauce
150 g	gegarte Nudeln (ungekocht 60 g)
2 EL	gehacktes Koriandergrün oder Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Paprika und Lauch putzen und waschen. Die Paprikaschote in feine Streifen, den Lauch in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken.

2. Knoblauch im heißen Öl andünsten. Paprika und Lauch zugeben, unter Rühren 2 Min. anbraten. Die Brühe angießen. Tomatenmark, Sambal oelek und Sojasauce unterrühren. Salzen und offen 8-10 Min. bei mittlerer Hitze garen.

3. Nudeln und Krabben unterrühren und warm werden lassen. Mit Koriandergrün bestreuen.