

Rezept

# Süßscharfe Garnelen

Ein Rezept von Süßscharfe Garnelen, am 02.04.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> geschälte, rohe Garnelen	<b>5 EL</b> süß-scharfe ChilisaUCE
<b>2 EL</b> Limettensaft	<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 2 cm)
<b>200 g</b> Ananas	<b>1 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>150 g</b> Möhren	<b>1 EL</b> Öl
<b>5 EL</b> Sojasauce	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Garnelen abbrausen und trocken tupfen. ChilisaUCE und Limettensaft verrühren. Ingwer schälen, fein würfeln und untermischen. Garnelen darin wenden und ziehen lassen.
2. Ananas in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Möhren schälen, in Stifte teilen.
3. Abgetropfte Garnelen im Öl in einer Pfanne 2 Min. anbraten. Ananasstücke, Frühlingszwiebeln und Möhren kurz anbraten, mit der Marinade und Sojasauce ablöschen, alles 3-5 Min. dünsten. Dazu passt weißer Reis.