

Nudeln mit Garnelen und Sesam

Kategorien: Aufläufe, Fingerfood, Fisch/Krustentiere, Fischgerichte, Gemüse, Nudelgerichte, Ragouts, Suppen/Eintöpfe, Vegetarisch

Land / Stil: k.A. / k.A.

Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

- 3 TL Woköl
- 250 g Garnelen (bereits vorgekocht, geschält)
- 250 g Blue Dragon Eiernudeln
- 250 g Gemüse (nach Belieben)
- Sesamsamen (und Chili nach Belieben)
- 100 ml Wasser
- 1 Stück Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Zehe Knoblauch (fein geschnitten)
- 2 TL Limettensaft (frisch)
- 2 TL Zucker
- 4 TL Blue Dragon Oyster Sauce

Zubereitung

Die Nudeln ca. 4 Minuten in Wasser kochen und gut abtropfen lassen.
In der Zwischenzeit das Woköl in einem Wok erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch 2 Minuten lang braten.
Die Garnelen, das Gemüse (ausser Sojasprossen) und eventuell frischen Chili dazugeben und weitere 2 Minuten braten.
Oyster Sauce, Wasser, Limettensaft und Zucker begeben und erhitzen.
Nudeln und Sojasprossen dazugeben und für 2 Minuten braten.
Anschließend mit etwas Sesam garniert sofort servieren.