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 beigeben und erhitzen.
Nudeln und Sojasprossen dazugeben und für 2 Minuten braten.
Anschließend mit etwas Sesam garniert sofort servieren.