

# Kochen mit Klaus

## Gebratene Nudeln mit Teriyaki-Garnelen 🌶️

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 250 g TK-Riesengarnelen, 3 Knobizehen, 1 rote Chili, 2 Zwiebeln,
- 20 g Ingwer, Erdnussöl, Teriyaki Sauce, Zitronenpfeffer, 2 Möhren,
- 1 rote Paprika, 3-4 Lauchzwiebeln, 350 g TK-Asiagemüse, Sojasauce,
- 160 g chin. Nudeln, 2 Eier, 2 EL getr. Koriander, frischer Koriander

### Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, waschen u. trocknen. Gemüse putzen. 1 Zwiebel klein, Knobi, Ingwer u. Chili fein würfeln, mit Garnelen, je 4 EL Öl, Soja- u. Teriyaki Sauce vermengen. Über Nacht kühl marinieren lassen. Zwiebel in Spalten, Möhren in Stifte, Paprika in Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden



2. Garnelen mit Marinade anbraten, nur die Garnelen herausnehmen. Möhren, Zwiebeln, Paprika u. Asiagemüse im Fond mit etwas Öl anbraten, abgedeckt köcheln lassen. Mit Koriander u. Zitronenpfeffer würzen.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, abtropfen lassen, evtl. kleiner schneiden u. mit Garnelen unter das Gemüse heben. Eier verquirlen, unterheben u. stocken lassen.



*Tipp des Chaoten: Mit frischem Koriander garnieren!*

