



Quelle: REZEPT&BILD



Garnelenpfanne mit Mie Nudeln oder Basmati Reis

Hauptgericht

Internationale Küche

Schwierigkeit

20 Min.

15 Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- | | |
|---|---------------------------|
| 250 g geschälte Garnelen | 2 EL Sojasauce |
| Basmati Reis oder
MieNudeln | 4 Minzblättchen |
| 200 g Karotten | 4 Basilikumblätter |
| 150 g Lauch | Olivenöl zum Braten |
| 400 g Zucchini | Salz, Pfeffer zum Würzen |
| 1 rote Paprika | |
| 100 ml Brandy (optional) | |
| 1 Topf KNORR Bouillon Pur Delikatess | |

ZUBEREITUNG

Basmati Reis oder Mie Nudeln nach Anleitung zubereiten.

Karotten, Lauch und Zucchini putzen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Garnelen in 1 EL heißem Olivenöl bei starker Hitze 2 Minuten braten. Brandy zufügen und einkochen lassen. 1/8 l (125 ml) Wasser zugießen und KNORR Bouillon Pur Delikatess einrühren. Für weitere 2 Minuten garen.

Gemüse im Wok oder in einer großen Pfanne im restlichen Olivenöl 3 Minuten braten. Mit Sojasauce abschmecken. Garnelen auf das Gemüse geben, den Sud darübergießen.

Mit Minze und Basilikum bestreut servieren.

Rezept zur Verfügung gestellt von:

REZEPT&BILD

