



Reisnudeln mit Shrimps

Zutaten (4 Portionen):

250 g Reisnudeln, 225 g geschälte rohe Jumbo-Shrimps,
225 g Karotten, 2 Knoblauchzehen, 1 Dose Bambus-
sprossen (425 ml), 2 EL Öl (Erdnussöl), 2 fein gehackte
Frühlingszwiebeln, 80 g Sojabohnenkeimlinge, 1 TL rote
Currypaste, 150 ml Kokosmilch, 2-3 EL Wein- oder Sekt-
Gelee, 2 EL gehackte Erdnusskerne

Die Reisnudeln nach Packungsanleitung zubereiten und
abtropfen lassen; Karotten und Knoblauch schälen. Die
Karotten raspeln, Knoblauch fein hacken. Öl in einer
Pfanne erhitzen. Frühlingszwiebeln, Karotten, Knoblauch
und Bambussprossen etwa 2 Minuten darin braten. Dann
die Sojabohnenkeimlinge und Shrimps zufügen und ca.
1 Minute mitbraten, bis die Shrimps rosafarben sind. Die
Reisnudeln zusammen mit der Currypaste, Kokosmilch
und dem Wein-Gelee unterrühren. Alles 1-2 Minuten
weitererhitzen, bis das Gericht heiß ist. Mit den gehack-
ten Erdnüssen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Reisnudeln mit Shrimps

Rezept
Nr. 11

Heute schon geliebt?