

Eiernudeln mit Garnelen

Dieses asiatische Rezept wird mit Zitronengras zubereitet. Das verleiht den Eiernudeln mit Garnelen den exotischen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

260 g	Eiernudeln
210 g	Garnelen
2 EL	Reisessig
2 EL	Sojasauce
1 EL	Fischsauce
2 EL	Zucker (brauner)
1 Stk.	Ingwer
100 g	Faschiertes
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
3 EL	Sesamöl
0.5 Bündel	Schnittlauch
1 TL	Zitronengras (frisch gehacktes)

Zubereitung

1. Die Marinade für die **Eiernudeln mit Garnelen** zuerst zubereiten. Hierfür zunächst den Ingwer schälen und fein hacken.
2. Ingwer, Fischsauce, Zucker, Reisessig, und Sojasauce gut verrühren.
3. Garnelen gut putzen und den Darm entfernen. In die Marinade einlegen und für rund 15 Minuten ziehen lassen.
4. Unterdessen einen Topf mit Salzwasser aufkochen und die Eiernudeln

nach Packungsanweisung bissfest garen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

5. Während die Nudeln kochen, Schnittlauch, Frühlingszwiebeln und Zitronengras waschen und trockenschütteln, anschließend fein schneiden.
6. Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Faschierte sowie die Zwiebelringe kurz anbraten. Garnelen, Marinade und die gegarten Eiernudeln mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit dem Zitronengras abschmecken und alles zusammen für ein paar Minuten seicht kochen lassen.
7. Zum Schluss den Schnittlauch über die Nudeln streuen und alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Anstatt mit Schnittlauch können die Eiernudeln mit Garnelen auch mit Koriander bestreut werden.