

Garnelen mit Udon-Nudeln vom Wok

Hier ein asiatisches Rezept für Garnelen mit Udon-Nudeln vom Wok zum Nachkochen. Einfach probieren, das köstliche Wok-Gericht mit Meeresfrüchten gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

250 g	Udon-Nudeln
1 TL	Sesamöl
200 g	Garnelen (rohe, geschält)
1 Stk.	Frühlingszwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Fisolen
1 Stk.	Karotte
1 Stk.	Paprika
1 Prise	Zucker
3 EL	Sojasauce
3 EL	Sojasauce
Nach Belieben	Sesam
	Öl

Zubereitung

1. Zuerst bereiten wir die **Udon-Nudeln** vor, indem wir sie nach Packungsanweisung in kochendem Wasser garen. Doch Vorsicht, wir gießen sie eine Minute früher ab, um sie schön al dente zu halten. Anschließend kühlen wir sie ab und beträufeln sie mit einem Hauch von Sesamöl, um ihnen ein zusätzliches Aroma zu verleihen. Nun können wir uns den nächsten Schritten widmen.
2. Die **Garnelen** stehen im Rampenlicht dieses Gerichts, daher ist es wichtig, dass sie perfekt

vorbereitet sind. Wenn du gefrorene Garnelen verwendest, lasse sie zunächst gegebenenfalls auftauen und trockne sie gründlich ab, damit sie später ihre Textur und den Geschmack voll entfalten können.

3. Jetzt ist der Gemüse an der Reihe. Wir schneiden die Karotten und Paprika in Stifte und die Fisolen in kleine Stücke. Die Frühlingszwiebel schneiden wir in Ringe. Die Knoblauchzehen werden leicht angedrückt, geschält und grob gehackt, um ihm sein volles Aroma zu entlocken.
4. Nun sind wir bereit, unser Gericht im Wok zu zaubern. Der Wok wird mit etwas Öl stark erhitzt. Wir braten die Fisolen scharf an, dann geben wir den Paprika und die Karotten hinzu bis alles goldbraune Stellen bekommt. Jetzt geben den Zucker und eine großzügige Portion Sojasauce hinzu und schwenken alles, bis das Gemüse seine wunderbare Farbe annimmt.
5. Jetzt wird es würzig! Wir fügen den Knoblauch und die Frühlingszwiebelstücke hinzu und braten sie etwa 30 Sekunden mit, dabei rühren wir immer wieder um, um sie perfekt anzubraten. Endlich kommen die Garnelen dazu, und wir braten sie mit, bis sie genau durch sind und ihre köstliche Textur erreicht haben.
6. Jetzt wird es Zeit, die Udon-Nudeln in den Wok zu geben, sowie eine großzügige Menge Austernsauce und Sojasauce, die dem Gericht eine köstliche Note verleihen. Eine Prise Zucker und Sesam machen die Aromen perfekt. Alles wird für etwa 1-2 Minute durchgeschwenkt, damit sich die Aromen miteinander verbinden und zu einem harmonischen Ganzen verschmelzen.

Unsere Empfehlung
Wokpfanne 28 cm
antihaftversiegelung



[hier bestellen](#)



Tipp