GARNELEN IN UNSERER WOK-SAUCE SÜß-CHILI

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

250 g	White Tiger Garnelen (TK-Ware), gekocht
1 Btl.	Basmati-Reis
1 Stk.	Ingwer, haselnussgroß
1	Knoblauchzehe
2	Frühlingszwiebeln
1	kl. rote Spitzpaprika
1	Möhre
4EL	Wok-Sauce süß-chili
1 TL	dunkle Sojasauce
1	Limette
	Sesamsaat
	Koriander

ca. 25 MIN

ZUBEREITUNG:

1. Garnelen auftauen lassen, dann kurz mit kochendem Wasser überbrühen und in ein Sieb zum Abtropfen geben.
2. Danach den Reis nach Packungsangabe garen. Inzwischen Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Möhre schälen. Ingwer reiben, Knoblauch fein hacken und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Möhre in feine Stifte und die Spitzpaprika halbieren und in Streifen schneiden.
3. Wok-Sauce süß-chili mit Sojasauce mischen. Ein paar Spritzer Limettensaft dazugeben und die Garnelen drin marinieren.
4. Anschließend die Garnelen in einer Wok-Pfanne bei starker Hitze zusammen mit dem Gemüse sowie Knoblauch und Ingwer für 1–2 Min. unter Schwenken anbraten.

Je nach Geschmack mit Sesamsaat und Koriander servieren.