

Eiernudeln mit Garnelen



Foto: Norbert Tutschek

Zubereitung:

Für die **Eiernudeln mit Garnelen** die Garnelen putzen (Darm entfernen). Die Marinade für die Garnelen zubereiten. Dafür Reisessig, Sojasauce, Fischsauce, etwas Zucker und fein geschnittenen Ingwer vermischen. Die Garnelen in dieser Marinade ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Eiernudeln lt. Packung zubereiten.
Frühlingszwiebel und Schnittlauch fein schneiden. In einer heißen Pfanne das Öl kurz erhitzen und die Zwiebel und das Faschierte darin kurz anbraten. Die Eiernudeln und die Garnelen untermischen und Zitronengras abschmecken. Noch einige Minuten alles gemeinsam ganz leicht köcheln lassen.

Die Eiernudeln mit Garnelen mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Tipp:

Alternativ zum Schnittlauch können Sie auch Koriander verwenden. Zu Asia-Gerichten passt sehr gut Koriander aus dem Asia-Laden. Er hat einen weniger "seifigen" Geschmack als der heimische.

Kochdauer: 5 bis 15 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Laos
Eigenschaften: Schnelle Küche

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Eiernudeln
- 200 g Garnelen
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Brauner Zucker
- 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)
- 100 g Faschiertes
- 2 Stk. Frühlingszwiebel
- 3 EL Sesamöl
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 TL Gehacktes frisches Zitronengras (alternativ getrocknetes)