

## Rezepturen (Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### GLASNUDEL ERDBEER SALAT

Zutaten:

100g	Glasnudeln (Dicke nach Belieben)
½ Bund	Koriander, gezupft
½ Stk.	Peperoni Rot
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Oel
2 EL	Brauner Zucker
2 EL	Sojasauce
250 g	Erdbeeren
2 EL	Limettensaft
1kl. Stk	Ingwer
10-12 Stk.	Shrimps / Garnelen
etwas	Salz / Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

Glasnudeln mit kochendem Wasser übergiessen, 5 Min. ziehen lassen, dann abgiessen und gut abtropfen lassen.

Peperoni einritzen, entkernen und mit dem Knoblauch fein hacken. Beides in 1 EL Oel andünsten.

Braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Sojasauce und 1 DL Wasser ablöschen und offen ca. 3 Minuten einkochen lassen. In eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen.

Koriander zupfen, Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Abgekühlte Sojamischung mit Limettensaft und Abrieb, Oel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ingwer schälen und fein hacken. Garnelen/Shrimps mit dem Ingwer in Oel rosa anbraten (nicht zu lange braten – die Garnelen sollten innen noch schön glasig sein). Mit den Glasnudeln, Erdbeeren und Koriander vorsichtig mit der Sauce vermischen und schön anrichten. En guete 😊.