KIKKOMAN

Garnelen Wok „Asia“

Gesamtzeit **25 Min.**

Nährwertangaben (pro Portion):
1.297,0 kJ / 310 kcal

ZUTATEN

4 Portion(en)

400 g	Garnelen
1 TL	Ingwer
90 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2	Möhren
1 Bund	Frühlingszwiebel
200 g	Zuckerschoten
100 g	Chinesische Eiernudeln
2 EL	Speiseöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Garnelen waschen und trocken tupfen.

Schritt 2

Ingwer schälen, sehr fein würfeln, mit drei Esslöffeln Sojasauce und Garnelen vermischen.

Schritt 3

Möhren schälen, waschen und schräg in Scheiben schneiden.

Schritt 4

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden.

Schritt 5

Zuckerschoten waschen und putzen. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Öl in einem Wok erhitzen, Garnelen darin anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Schritt 6

Gemüse in das verbliebene Bratfett geben und ca. fünf Minuten unter gelegentlichem Wenden dünsten.

Schritt 7

Garnelen und Nudeln dazugeben, erhitzen, mit

Sojasauce abschmecken und servieren.