KIKKOMAN

Teriyaki-Glasnudeln mit Riesengarnelen

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

2 Portion(en)

3	Eier
105 ml	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
4 EL	Pflanzenöl
150 g	Riesengarnelen, aufgetaut
2	Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
150 g	Zuckerschoten, geputzt und halbiert
150 g	Karotte, in dünnen Streifen
1 EL	Kikkoman geröstetes Sesamöl
175 g	getrocknete Glasnudeln, gekocht, abgetropft und in 10 cm lange Stücke geschnitten
90 ml	Wasser
60 g	Walnüsse, geröstet und gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

3 Eier - **1 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch - **1 EL** Pflanzenöl
Eier in eine Schüssel geben und mit Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch verquirlen. Öl im Wok erhitzen, Eimasse hineingeben und unter Rühren etwa 3 Minuten zu einem weichen Rührei braten. Auf einen Teller geben und den Wok mit Küchenpapier auswischen.

Schritt 2

3 EL Pflanzenöl - **150 g** Riesengarnelen, aufgetaut - **2** Frühlingszwiebeln, fein geschnitten - **150 g** Zuckerschoten, geputzt und halbiert - **150 g** Karotte, in dünnen Streifen - **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
Öl im Wok erhitzen, Garnelen hinzufügen und ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Dann Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten und Karotten im Wok ca. 3 Minuten braten. Mit Kikkoman Sesamöl würzen und etwa 2 Minuten unter Rühren weiterbraten.

Schritt 3

175 g getrocknete Glasnudeln, gekocht, abgetropft und in 10 cm lange Stücke geschnitten - **6 EL** Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch - **90 ml** Wasser
Glasnudeln, die Garnelen, Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Knoblauch und Wasser in den Wok geben. Zum Kochen bringen und gut umrühren.

Schritt 4

60 g Walnüsse, geröstet und gehackt
Das Rührei zerteilen und vorsichtig unter die Glasnudeln mischen. In Schüsseln servieren und mit Walnüssen bestreuen.