

Garnelen auf gebratenen Glasnudeln

Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **234**



Zutaten für 4 Personen

60 g Glasnudeln

0,4 gelbe Paprika

32 ml Pflanzenöl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

5 Garnelen

30 ml Kikkoman Yakisoba Sauce

Zum Garnieren:

Koriander

Paprikapulver

Zubereitung:

1. Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Paprika halbieren, putzen, waschen, in kleine Würfeln schneiden und in 1 EL erhitztem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.
3. Garnelen in 1 EL erhitztem Öl braten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Glasnudeln in übrigem erhitztem Öl braten, Yakisoba Sauce zugeben, reduzieren lassen und anbraten.
4. Glasnudeln auf Tellern anrichten, Paprika und Garnelen darüber geben und mit Koriander und Paprikapulver garniert servieren.

Guten Appetit!