

Lauwarmer Glasnudelsalat mit Garnelen

Für 4 Portionen – einfach – Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Zutaten

2 Pkg. Glasnudeln
2 Bio Zwiebeln
1 Bio Paprika rot
1 Bio Paprika gelb
4 mittelgroße Bio Karotten
1 EL Bio-Kokosöl
20 Garnelen, geschält, ohne Darm

Marinade

3 EL Sojasauce
1 EL Agavensirup
3 EL Bio-Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
Salz, Pfeffer
Chili oder Chiliöl, nach Geschmack



Zubereitung

- Für die Marinade alle Zutaten gut vermengen
- Karotten und Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden, das Gemüse in Kokosöl anbraten
- In der Zwischenzeit die Glasnudeln in einem Topf mit siedendem Wasser übergießen und ein paar Minuten quellen lassen, wenn sie gar sind, über ein Sieb abseihen
- Die Glasnudeln mit der Gemüsemischung vermengen und durchziehen lassen
- Garnelen in einer Pfanne mit etwas Kokosöl anbraten und damit den Glasnudelsalat garnieren
- Kein Stress beim Anrichten - schmeckt lauwarm am Besten!

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!