

# Chinanudeln mit Shrimps

für 2 Personen

## Zutaten:

100 g	chinesische Eiernudeln
	Salz
200 g	Asia-Schnittlauch (Asien-Laden)
2 TL	Sesamöl
2	Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$	rote Peperoni
100 g	Shrimps
3 EL	Limettensaft
1 EL	Austernsauce
3 EL	helle Sojasauce
	Cayennepfeffer
	Zucker

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen.

Asia-Schnittlauch in ca. 7 cm lange Stücke schneiden.

1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Schnittlauch darin 3 - 4 Minuten braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Peperoni entkernen und in feine Ringe schneiden.

Restliches Öl (1 TL) in der Pfanne erhitzen.

Shrimps mit Knoblauch und Peperoni darin 3 – 4 Minuten braten.

Limettensaft, Austern- und Sojasauce zugeben. Schnittlauch und Nudeln untermischen.

Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

Tip: Blüten des Asia-Schnittlauchs mitverwenden.

Ersatz: Frühlingszwiebeln (normaler Schnittlauch schmeckt nicht kräftig genug)

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten