

MEER REZEPTIDEEN

GARNELENSPIEßE

IN PANKOW PANADE AUF ASIANOODLES



ZUTATEN

- Garnelenspieße (Art.-Nr. 116831)
- China Nudelnester
- Asiatisches Wok-Pfannengemüse
- Sweet Chili Sauce
- Petersilie
- Schnittlauch
- Salz & Pfeffer
- Pankomehl

ZUBEREITUNG

Die Garnelenspieße würzen und in Pankomehl wenden, dabei die Panade etwas andrücken.

Die gegarten Asianoodles mit dem Wok-Gemüse kurz scharf anbraten und mit der Sweet Chili Sauce abschmecken.

Die Spieße ebenfalls von beiden Seiten kurz braten.

Die Noodles auf der Mitte des Tellers anrichten und die Spieße hinzufügen.

Nach Geschmack nochmal mit etwas Sweet Chili Sauce und frischen Kräutern garnieren.

Nice to Know: Was ist Panko Mehl?

- *Panko ist ein japanisches Paniermehl aus Weißbrot ohne Rinde.*
- *Es ist etwas grober als herkömmliches Paniermehl.*
- *Die einzelnen Brösel sind etwas größer und flockiger.*
- *Dadurch wird die Panade besonders knusprig und fluffig.*