

NUDELN MIT LANGUSTINEN



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Gehackter Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter Knoblauch 450g



Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g



Bresc Ingwer & Limette WOK 450g



Bresc Knoblauchpüree 1000g



Bresc Zitronengraspüree 450g

ZUTATEN

10

- 50 Langustinen
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 50 g Bresc gehackter Knoblauch
- 3 Packungen Eiernudeln
- 10 Limetten
- 40 g Fischsauce
- 25 g geschnittener Koriander und etwas mehr zum Garnieren.
- 25 g Bresc Zitronengraspüree
- 75 g Bresc WOK Pfeffer
- 25 g Bresc WOK Ingwer
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 3 Karotte
- 75 g Schalotten gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 10 Tomaten
- 3 dl Chili-Sauce
- Öl zum Braten

ZUBEREITUNG

Die Nudeln 3-4 Minuten in kochend heißes Wasser geben, abtropfen lassen und abspülen. Julienne aus der Karotte und Gurke schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Von 2 Limetten die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die andere in Stücke schneiden. Schalotte und Ingwer andünsten und Tomaten dazugeben. Mit Chili-Sauce, Fischsauce, Zitronengras, Koriander, Chili und Frühlingszwiebel (Salsa) vermischen. Den Grill erhitzen und die Langustinen halbieren. Das Knoblauchpüree mit etwas Öl mischen. Die Langustinen damit bestreichen und auf dem Grill garen, nicht zu gar werden lassen. Die Nudeln unter Rühren mit dem Gemüse im Wok braten und einen Teil der Salsa untermischen. Etwas Salsa auf die Langustinen geben. Mit der restlichen Salsa servieren und mit extra Limette und gehacktem Koriander garnieren.