



Asiatische Glasnudelbowl mit Sesamgarnelen

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Pacific Prawns Original »

100 g Glasnudeln

0,5 Blumenkohl

2 EL Olivenöl

1 Mini-Salatgurke(n)

1 Avocado(s)

1 Bund(e) Koriander

50 g Mayonnaise

3-4 EL Teriyaki-Sauce

50 g Kimchi (Asialaden)

1-2 EL gerösteter Sesam

**einige Blättchen Friséesalat, Salz,
Pfeffer**

Zubereitung

1. Pacific Prawns nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Glasnudeln und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen, ca. 10 Minuten quellen lassen.
3. Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in Scheiben schneiden.
4. In heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Gurke putzen und in feine Streifen schneiden.
6. Avocado schälen, entkernen und in Spalten schneiden.
7. Koriander und Salat waschen, trocken tupfen, Korianderblättchen abzupfen.
8. Mayonnaise mit Teriyaki-Sauce verrühren.
9. Glasnudeln abtropfen lassen und in Bowls verteilen.

10. Blumenkohl, Avocado, Gurkenstreifen, Kimchi, Koriander, Salatblättchen und Prawns darauf anrichten.

11. Prawns mit Sesam bestreuen, Mayonnaise dazu servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr durcherhitzen!