



Wokgarnelen mit buntem Gemüse

Zeitaufwand: 30 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

2 Pacific Prawns Original »

0,5 rote Paprikaschote

0,5 gelbe Paprikaschote

4 Lauchzwiebeln

50 g Zuckerschoten

1 kleine Zucchini(s)

2 Stangen Staudensellerie

2 EL Sesamöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Zunächst die Garnelen unter fließend kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
2. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden.
3. Anschließend die Lauchzwiebel putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden.
4. Danach die Zuckerschoten schräg halbieren.
5. Im Anschluss die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Den Staudensellerie schräg in Scheiben schneiden. Danach das Gemüse in Sesamöl, unter ständigem Rühren in einem Wok knackig braten.
7. Die Garnelen dabei nur kurz mitbraten.
8. Als letztes alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Mit Limone, Koriander und Sambal Oelek anrichten und servieren.

Wichtiger Hinweis: Das Produkt vor dem Verzehr
durerhitzen!