



Scharfe Garnelen auf Aisa-Gemüse

Menge	Zutat	Zubereitung
150 g	Garnelen	auftauen lassen, trockentupfen.
$\frac{1}{2}$ 2 1 $\frac{1}{2}$ Glas 100 g	rote Paprika Frühlingszwiebeln Pak choi Bambussprossen Sojasprossen	in 2 cm Würfel schneiden, in Ringe, in 2 cm Streifen schneiden. Gemüse beiseite stellen. und abtropfen lassen.
$\frac{1}{2}$ 1 Zehe 3 EL $\frac{1}{2}$ TL	rote Chilischote Knoblauch Sonnenblumenöl Salz	und sehr fein hacken, mit und mischen. Die Garnelen damit marinieren und bei Zimmertemperatur 20 Min. durchziehen lassen.
2 EL 1 cm 2 EL 2 TL etwas evtl.	Öl Ingwer Sojasoße Honig Chili Salz	in die Pfanne geben und das Gemüse kurz kräftig anbraten. Mit geschält, fein gerieben und würzen und köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
1 EL	Sesam	Eine weitere Pfanne erhitzen und die Garnelen mit der Marinade anbraten. Zum Schluss darüber streuen und mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt Reis.