



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

asiatische Knoblauch Chili Garnelen

asiatische Knoblauch Chili Garnelen

500 g Garnelen (geschält und entdarmt)

4 Knoblauchzehen

1 frische rote Chilischote

2 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl geröstet

1 Teelöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

1 Teelöffel Ingwer, gerieben

2 Esslöffel Lien Ying Chinesische Sojasauce Superior

1 Esslöffel Lien Ying Austern Sauce

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Lien Ying Reis Essig

1 Teelöffel Maisstärke (optional)

Frische Korianderblätter

Frühlingszwiebeln

asiatische Knoblauch Chili Garnelen

1.

Die Garnelen gut abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Knoblauch fein hacken und Chilischoten und Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Austernsauce, Sesamöl, Zucker und Reissessig vermischen. (Für eine dickere Sauce, Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und ebenfalls hinzufügen.)

Das Öl in einer Pfanne oder einem Wok bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Knoblauch und den Ingwer hinzugeben und für 1-2 min. anbraten. Die frischen Chili-Ringe hinzufügen und für weitere 30 Sekunden anbraten.

Die Hitze erhöhen und die Garnelen hinzufügen. 2-3 min. anbraten, bis sie eine rosafarbene Farbe annehmen. Die Sauce über die Garnelen geben und alles gut umrühren, sodass die Garnelen gleichmäßig bedeckt sind. Für etwa 1-2 min. köcheln, bis die Sauce leicht eindickt.

Die Garnelen mit frisch gehackten Frühlingszwiebeln und Korianderblättern garnieren.