



**\*Rezept für 8 Personen\***

**Garnelen & Glasnudelsalat & Wasabi-Dip**

24 Garnelen

Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

4 EL Bratöl

Garnelen abspülen und trocken tupfen.

Gewürze verrühren mit den Garnelen mischen und in einer Pfanne im Bratöl braten.

180 g Glasnudeln

2 rote Paprika

1 Bd Frühlingszwiebeln

4 Möhren

1 Mango

1 Stk Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

3 EL Sesamöl

1 Limette

7 EL Sojasoße

2 EL Ahornsirup

90 g Erdnusskerne

1 Bd Koriander

Salz & Pfeffer

Nudeln mit kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen, dann abgiessen.

Ingwer, Chili und Knoblauch schälen und fein hacken.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Gewürze darin andünsten.

Limettenschale und Saft, Sojasoße und Ahornsirup dazugeben.

Paprika und Frühlingszwiebeln waschen, dann in Streifen schneiden.

Möhren schälen und in feine Stifte schneiden.

Mango schälen und in Würfel schneiden.

Kräuter und Erdnüsse hacken und alles zusammen rühren und abschmecken.

200 g Creme fraiche

1 Tube Wasabi

1 Limette

Zucker

Salz & Pfeffer

Creme fraiche mit Wasabi, Limettensaft, Zucker, Salz & Pfeffer verrühren und abschmecken.