



## GARNELEN-SPIESSCHEN MIT THAI-REISNUDELSALAT



Für 4 Personen

### ZUTATEN

#### für die Garnelenspießchen:

1 rote Chili  
einige Stängel frischer Koriander  
Zesten und Saft von 2 Bio-Limet-  
ten  
1 EL Olivenöl  
16 Garnelen ohne Kopf und Schale

#### für das Dressing:

1 TL Sesamöl  
4 EL Sojasauce  
3 EL Honig  
Saft einer halben Limette  
1 kleine rote Chili  
2 EL frischer Koriander

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 170°C CircoTherm® Heißluft erhitzen.

Chili entkernen, fein schneiden, Koriander ebenfalls fein hacken. Beides mit Limettensaft, -Zesten und Öl mischen. Garnelen damit für ca. 30 Minuten marinieren. Auf jeden Spieß 4 Garnelen stecken und auf den Gitterrost einer Röst- oder Grillpfanne legen. Bei höchster Dampfstufe 6-8 Minuten backen, bis die Garnelen rosa sind.

In der Zwischenzeit Chilischote entkernen und fein hacken, Koriander ebenfalls fein hacken. Zutaten für das Dressing in einer Schale verrühren.

Reisnudeln in heißem Salzwasser gar ziehen lassen.



## GARNELEN-SPIESSCHEN MIT THAI-REISNUDELSALAT

### ZUTATEN

#### für den Salat:

40 g Babysalatblätter  
einige Stängel frischer Koriander  
4 Frühlingszwiebeln  
250 g Reismudeln  
1 kleine Karotte  
6 cm Gurke

### ZUBEREITUNG

Salatblätter und Koriander, Gurke und Karotte waschen und abtropfen lassen. Koriander zerzupfen, Gurke längs halbieren und in dünne Scheiben, Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hälfte des Dressings vermengen.

Salat auf vier Tellern anrichten und mit je einem Garnelenspieß garnieren. Zusammen mit dem restlichen Dressing servieren.