

Scharfe, asiatische Garnelenpfanne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wieder nicht zum Einkaufen gekommen, keine Zeit um lange in der Küche zu stehen?

Zutaten

- 400 g geschälte, küchenfertige Garnelen, ohne Darm
- 500 g grüner Spargel (Vorsichtshalber in unteren Drittel geschält, in 5 cm langen Stücken
- 6 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in 5 cm langen Stücken
- 1 rote Chilischote, entkernt in feinen Ringen
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 10 Stiele Koriandergrün, geputzt, grob gehackt
- 5 El trockener Sherry
- 4 El Austernsauce
- 1 El Fischsauce
- 1 Tl Sesamöl
- 5 El Sonnenblumenöl
- 2 El süße Chilisauc
- 2 El Limetten - oder Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Saucen Mischung:

Schritt2

Den Sherry mit der Austernsauce, Fischsauce, 75 ml Wasser, Sesamöl, Sweet Chili Sauce und Zucker verrühren.

Schritt3

Die Garnelen unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, etwas salzen, pfeffern und

mit etwas Limettensaft beträufeln.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Eine große Stielpfanne oder Wok mit Sonnenblumenöl stark erhitzen und die Garnelen, in mehreren Durchgängen, 1 min. auf jeder Seite anbraten; zunächst heraus nehmen.

Schritt6

Etwas Öl nachgießen und erst den Spargel unter ständigem Rühren 2 - 3 min. etwas anbraten, andünsten. Dann den Knoblauch, Chili und die Frühlingszwiebeln dazu geben. Weiter 1 - 2 min. zusammen braten, "bissfest" halten.

Schritt7

Mit der Saucen Mischung aufgießen, 2 min. köcheln lassen.

Schritt8

Dann die Garnelen und die Hälfte des Korianders dazu geben, weitere 3 min. garen.

Schritt9

Mit Limettensaft und Pfeffer nach eigenem Geschmack nach würzen und mit dem restlichen Koriander bestreut servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** in 20 Minuten, naturbelassen, scharf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfe-asiatische-garnelenpfanne/>