1A+1B Fisch

Nudeln mit Garnelen und Radieschen

Zubereitungszeit
15 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Die Nudeln gemäß der Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Zwiebel würfeln, Knoblauch pressen, Paprika in Stücke, Radieschen vierteln und rote Chili in Ringe schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch andünsten. Garnelen, Paprika und Radieschen hinzufügen und mit Sojasoße und Limettensaft würzen. Gar braten und in der letzten Minute die Sojasprossen hinzufügen. Mit den Nudeln vermengen und mit dem Koriander garnieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle noodles
- [ ] 40-50 g Garnelen
- [ ] 50 g grüne Paprika
- [ ] 25 g Radieschen
- [ ] 20 g Sojasprossen
- [ ] ¼ rote Chili
- [ ] ¼ weiße Zwiebel
- [ ] ½ Knoblauchzehe
- [ ] 1 EL Olivenöl
- [ ] 1 EL Sojasoße
- [ ] 1 TL Limettensaft
- [ ] 1 Zweig frischer Koriander

Nährwerte pro Person

Energie	**266 kcal**
Kohlenhydrate	**10 g**
Fett	**11 g**
Ballaststoffe	**4 g**
Eiweiß	**28 g**