1A+1B

Zucchini-Nudeln mit Knoblauch-Limetten-Garnelen

Zubereitungszeit
10 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Knoblauch pressen, Chili fein hacken. 1 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Chili andünsten. Garnelen, Sojasoße und Limettensaft hinzufügen, 2-3 Min. garen, würzen und beiseitestellen. Zucchini-Nudeln herstellen, mit kochendem Wasser übergießen. Restliches Öl erhitzen, Zucchini-Nudeln 2 Min. braten. Garnelen hinzufügen und aufwärmen.

Zutaten

- [ ] 150-200 g Garnelen
- [ ] 100 g Zucchini
- [ ] ½ Knoblauchzehe
- [ ] ¼ rote Chili
- [ ] 1 TL Limettensaft
- [ ] 1 EL Kikkoman Sojasoße
- [ ] 2 EL Olivenöl
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**356 kcal**
Kohlenhydrate	**6 g**
Fett	**21 g**
Eiweiß	**33 g**