Nudeln mit Langustinen

Zutaten

10

- 50 Langustinen
- 10 g Bresc Knoblauchpüree
- 50 g Bresc gehackter Knoblauch
- 3 Packungen Eiernudeln
- 10 Limetten
- 40 g Fischsauce
- 25 g geschnittener Koriander und etwas mehr zum Garnieren.
- 25 g Bresc Zitronengraspüree
- 75 g Bresc WOK Pfeffer
- 25 g Bresc WOK Ingwer
- 1 Gurke
- 1 rote Zwiebel
- 3 Karotte
- 75 g Schalotten gehackt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 10 Tomaten
- 3 dl Chili-Sauce
- Öl zum Braten

Zubereitung

Die Nudeln 3-4 Minuten in kochend heißes Wasser geben, abtropfen lassen und abspülen. Julienne aus der Karotte und Gurke schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Von 2 Limetten die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die andere in Stücke schneiden. Schalotte und Ingwer andünsten und Tomaten dazugeben. Mit Chili-Sauce, Fischsauce, Zitronengras, Koriander, Chili und Frühlingszwiebel (Salsa) vermischen. Den Grill erhitzen und die Langusten halbieren. Das Knoblauchpüree mit etwas Öl mischen. Die Langustinen damit bestreichen und auf dem Grill garen, nicht zu gar werden lassen. Die Nudeln unter Rühren mit dem Gemüse im Wok braten und einen Teil der Salsa unterrühren. Etwas Salsa auf die Langustinen geben. Mit der restlichen Salsa servieren und mit extra Limette und gehacktem Koriander garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Gehackter Knoblauch 1000g

Bresc Gehackter Knoblauch 450g

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Ingwer & Limette WOK 450g

Bresc Knoblauchpüree 1000g

Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000