



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Teriyaki-Nudeln mit Pak Choi

Eine Rezeptidee aus unserem Hause,
Gärtneri Kiemle in Bietigheim-Bissingen!

Teriyaki-Nudeln mit Pak Choi

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Pak Choi
- 1 kleine Paprika
- 100 g Zuckerschoten
- 250 g japanische Udon-Nudeln
- 150 ml Teriyaki-Sauce
- 1 EL Speisestärke
- ca. 200 - 250 g Riesengarnelen, ohne Schale, ungekocht
- etwas Sesamöl zum Braten
- 4 EL gerösteter Sesam

Den Pak Choi und die Paprika in Streifen schneiden. Vom Grün des Pak Choi etwas zur Seite legen. Die Nudeln lt. Packungsangabe kochen und abtropfen lassen. Die Garnelen in etwas Sesamöl anbraten. Zuletzt das Gemüse in einer Pfanne etwas anbraten, dann die Nudeln dazugeben. In einer kleinen Schüssel die Teriyaki-Sauce mit der Speisestärke klumpenfrei verrühren und dann unter die Nudeln mischen und alles gut durchmischen. Nudeln auf Tellern anrichten, die Garnelen darauf verteilen und zuletzt noch etwas Pak Choi-Grün und den gerösteten Sesam darauf streuen.

Arbeitszeit: **40 min.** Schwierigkeitsgrad: **einfach**



Gärtneri Kiemle
Gemüse für Genießer

www.gaertneri-kiemle.de

Guten Appetit
wünscht Ihre Gärtneri Kiemle.

Weitere Rezepte finden Sie
unter www.gaertneri-kiemle.de



Gärtneri Kiemle • Im Erlengrund 2 • 74321 Bietigheim-Bissingen