

# 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 Chilisaucen
- 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/>