



DAS REZEPT VOM DONNERSTAG, 24.12.2009

Gebratene Nudeln mit Bärenkrebse



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

- 40 g geröstete Erdnüsse
- 1 Limette
- 1 Bund Kerbel
- 1 rote Chilischote
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Nestnudeln
- 3 Bärenkrebse à ca. 100 g
- Wok-Öl zum Braten
- ca. 1 Msp. Wasabi
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Erdnüsse grob hacken. Limette in Schnitze schneiden. Kerbel grob hacken. Chilischote entkernen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Abgiessen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

2. Krebsfleisch aus der Schale lösen, in Würfel schneiden. In wenig Öl bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne 2 Minuten braten. Chili und Knoblauch begeben. Nudeln darunter mischen und alles unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten braten.

3. Erdnüsse darunter mischen. Kerbel begeben. Mit Wasabi, Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit je einem Limettenschnitt servieren oder nach Belieben mit etwas Limettensaft beträufeln.

Nährwerte pro Person

1700 kJ | 410 kcal | Fett: 7 g | Eiweiss: 24 g | Kohlenhydrate: 61 g

Rezepte suchen »

Content by **saisonné**küche

Zucchetti-Calzone mit Feta **DAS REZEPT VOM MITTWOCH, 23.12.2009**

Zucchetti-Calzone mit Feta

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM DIENSTAG, 22.12.2009

Rauchwürste auf Kartoffeln und Lauch

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM MONTAG, 21.12.2009

Knusper-Trutenschnitzel

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SONNTAG, 20.12.2009

Gerstensuppe

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VOM SAMSTAG, 19.12.2009

Spareribs mit Ahornsirup-Marinade

[Rezept lesen](#)