

Curry-Nudeln mit Kräuteröl-Garnelen - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI – Superior Handmade Seafood

Eine Vielzahl würziger Aromen, knusprige Garnelen und dazu Nudeln – und schon hast du ein leckeres Gericht, das du eigentlich jeden Tag essen könntest. Kräuteröl verleiht den Meeresfrüchtchen eine besondere Note und das Curry schmiegt sich perfekt an die Nudeln an. Einfach rund!

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Zwiebel
- 1 Stück frische Ingwerwurzel, etwa 5 cm groß
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 2 EL Kräuteröl aus dem Garnelenbeutel
- 400 g Sahne
- 2 EL Madras-Currypulver
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Honig
- 400 g Breite Bandnudeln
- 300 g Garnelen confiert in Kräuteröl, abgetropft

Zubereitung

Schritt 1

Die Orangen waschen. Von einer Orange die Schale großzügig abschneiden, sodass auch die weiße Haut entfernt wird. Dann die Fruchtfilets aus den Trennwänden schneiden. Über einer Schüssel arbeiten, um auch den Saft aufzufangen. Die Schale der zweiten Orange fein abreiben, dann die Frucht auspressen.

Schritt 2

Die Zwiebel schälen, waschen und fein hacken. Den Ingwer schälen, waschen und ebenfalls fein hacken. Beide Paprika halbieren, entstielen, entkernen und waschen. Dann die Paprikahälften in feine Streifen schneiden.

Schritt 3

Das Öl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebel darin 2 Minuten anschwitzen. Den Ingwer zugeben und 1 weitere Minute mitgaren. Die Hitze erhöhen, die Paprikastreifen zugeben und 2 Minuten unter gelegentlichem Rühren braten. Mit der Sahne ablöschen, dann den frisch gepressten Orangensaft einrühren. Currypulver, Orangenschale, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Sojasauce und Honig zugeben. Die Hitze reduzieren und die Sauce 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4

Währenddessen leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und 8–10 Minuten oder nach Packungsangaben bissfest garen. Abgießen und zur Sauce in den Topf geben. Garnelen und Orangenfilets samt Saft hinzufügen und einrühren. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Curry-Nudeln mit Garnelen auf vier Teller verteilen und heiß servieren.

Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf



DIE RÄUCHEREI Matjes
Probier-Set 5 Sorten
tiefgefroren Inhalt 1.300g

€ 42,99

€ 33,07 /1 kg



DIE RÄUCHEREI Garnelen
in erlesenen Kräutern,
schonend gegart,
tiefgefroren Inhalt 2x 200g

€ 39,99

€ 99,97 /1 kg



DIE RÄUCHEREI exklusive
Schlemmer Auswahl, 5
Sorten tiefgefroren Inhalt
1.060g

€ 59,99

€ 56,59 /1 kg



DIE RÄUCHERE
Thunfischfilet ka
geräuchert gescl
Inhalt 250g

€ 34,99

€ 139,96 /1 kg

[Alle entdecken](#)

Hervorragend

