

Rezept Juni 2012 –

Asiapfanne

Für 10 Personen



Zutaten

200 g	Putenbrustfilet oder		Für das Pesto
400 g	TK Garnelen	1 Bund	Koriander
600 g	Reisnudeln	2 Bund	Basilikum
	Salz	100 g	Cashewkerne
6 kl.	Knoblauchzehen	100 ml	Gemüsebrühe
2	Pepperoni	2 EL	Sesamöl
		6 EL	Sonnenblumenöl
			Saft von 1 Orange
			Sojasauce

So geht's

Reisnudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen.

Cashewkerne ohne Fett rösten.

Für das Pesto Basilikum und Korianderblätter mit den Cashewkernen, Gemüsebrühe, Sesamöl, 4 EL Sonnenblumenöl, Orangensaft und der Hälfte der Knoblauchzehen mit dem Zauberstab pürieren. Mit Sojasauce würzen.

Garnelen oder Putenstreifen mit Pepperoni und dem restlichen Knoblauch anbraten. Abgossene Nudeln hinzufügen. Pesto unterrühren und alles gut durchmischen. Mit Sojasauce abschmecken und servieren. Mit Basilikumblätter und Korianderblättern bestreuen.

Schmeckt auch gut, kalt als exotischer Reisnudelsalat!
Wenn gewünscht, mit Schlagsahne servieren.

- Rezept Juni 2012 -