

Green Bowl mit endori veggie kebab koriander paprika

endori



2 Pck.	veggie kebab koriander paprika
400 g	Somen Nudeln, roh
1	Salatgurke
2	Karotten
280 g	Zuckerschoten
5	Korianderstängel, frisch
40 ml	Limettensaft
20 ml	Sojasauce
40 ml	Wasser
20 g	Zucker
1	Knoblauchzehe

So gelingt das Rezept

Somen Nudeln ca. 3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Karotten und Gurke waschen, schälen und hobeln. Die Zuckerschoten in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren.

Für das Dressing etwas Öl, Zucker, Sojasauce, Wasser und Limettensaft mischen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit in das Dressing geben. Das **endori veggie kebab koriander paprika** in einer heißen Pfanne ca. 4 Minuten unter wenden mit etwas Öl goldbraun braten.

Zum Anrichten die Nudeln in eine Schüssel geben und die Zuckerschoten, Karotten, Gurken darauf verteilen. Das Dressing über das Gemüse geben und zum Schluss das gebratene **endori veggie kebab koriander paprika** daraf verteilen. Mit dem frischen Koriander garnieren.

Guten Appetit!