

... > Menüart > Hauptspeise > Krustentier & Muscheln

Nudeln mit Garnelen in Kokosmilch



★★★★☆ 4.05 (19 Bewertungen)

 14 Kommentare

 20 Min.  simpel  16.10.2004  498 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

250 g Nudeln

200 g Erbsen, (Dose oder TK)

300 g Garnele(n)

200 g Kokosmilch

Ingwer, (kleines Stück)

Sambal Oelek

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
498	26,15 g	20,21 g	52,39 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Nudeln kochen laut Anweisung. Garnelen leicht anbraten, dann geschälten und gewürfelten Ingwer dazu geben, leicht mit anbraten. Alles mit Kokosmilch ablöschen. Einen halben Teelöffel Sambal Olek unterrühren. Dann die Erbsen zugeben. Alles unter die gekochten Nudeln mischen, fertig.

LF30: 26,52%

Rezept von



Tinimini34

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

03.06.2018 17:54

Leela66

Heute zum ersten Mal gekocht, ich hatte Mienudeln dazu gemacht, sehr lecker :-)
volle Punktzahl von meinem Göga und mir

[Antworten](#)

04.10.2016 19:28

Miriix3

Herrliches Rezept!

Habe es eben ausprobiert und bin absolut begeistert. Schmeckt super toll, das kommt jetzt öfter auf den Tisch.

Ich habe auch noch eine Zwiebel und zwei Knoblauchzehen, etwas gelbe Curry Paste, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzugefügt. Mir ist es sogar etwas zu wenig scharf, daher werde ich das nächste mal mehr sambal oelek nehmen.

Für genau 250 g Nudeln (ich habe penne genommen) finde ich es sogar etwas zu viel Soße bzw. War meine nicht so dick.

[Antworten](#)

17.01.2016 20:36

StephieN

Das Gericht ist sehr schnell zubereitet und hat allen geschmeckt. Leider habe ich es etwas mit dem Sambal Oelek übertrieben. Die Schärfe kam während des Kochens nicht so raus, erst danach.

Sicherliche werde ich das Gericht mal wieder kochen.

Antworten

14.08.2014 11:00

Schokomaus01

Hallo,

ich nehme diese Mengenangaben nur für 2 Personen.

Ich habe dieses Mal noch 200 g Karottenwürfel, TK hinzugefügt und natürlich wieder Zwiebel und Knoblauch mit angeraten und fand es so noch viel besser. Mit der Doppelten Menge Kokosmilch, bekommt man eine schöne Soße.

LG

Schokomaus01

Antworten

25.01.2014 21:00

PrincesaCarolina

Das Rezept ist super, allerdings war es mir persönlich zu wenig Sauce.

Antworten

22.01.2009 20:57

daja

Super lecker!

Die Menge hat bei uns allerdings auch für zwei Personen gereicht, schmeckt zu

Die Menge hat bei uns allerdings auch für zwei Personen gereicht - schmeckt zu gut, um weniger davon zu essen ;-)

LG,
Daja

Antworten

27.12.2007 16:16

sonni0204

Garnelen in Kokosmilch sind eine schöne Alternative zu den in Knoblauch eingelegten. Mein Freund war hellauf begeistert! Mir war die Kokosmilch jedoch trotzdem etwas zu mächtig. Dennoch: Sehr tolles Rezept!

Antworten

29.06.2007 19:37

andreas0202

Äußerst lecker und sehr zu empfehlen!

Ich habe das Gericht mit chinesischen (Eier-)Nudeln zubereitet. Da ich TK-Erbsen genommen habe, lies ich diese gartechisch noch ein bisschen mitbraten und löschte erst dann ab.

Die Portionsmenge ist als Hauptgericht in einer Menüfolge oder bei zusätzlichen Beilagen OK. Als Sologericht sollte man meiner Meinung nach lieber etwas mehr rechnen.

Aber wie schon gesagt sehr lecker und blitzschnell zubereitet.

LG Andreas

Antworten

14.12.2004 19:12

Gelöschter Nutzer

habe casarecce von barilla genommen. macht auch optisch was her, wenn man gäste hat. war ein voller erfolg.
rekamo

Antworten

18.10.2004 16:17

fine

zu welcher Art von Nudeln isst man das denn am besten? Mie Nudeln? Oder doch eher italienische?

fragend fine

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

Videos Übersicht

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

amarettokugeln rezepte, bananenschnitten rezepte, duplotorte rezepte, gemüseauflauf rezepte, heidelbeerkompott rezepte, kartoffelküchlein rezepte, labskaus rezepte, lachstatar rezepte, monkuchen rezepte, schweinsbraten rezepte