

## Shirataki Nudeln mit Crevetten im Panko Mantel

für 10 Personen

### Zutaten

- 2 kg SAITAKU Shirataki Nudeln
- 1 kg Crevetten
- Erdnussöl
- 200 g Karotten, Julienne
- 250 g Frühlingszwiebeln, Rondellen
- 625 g Peperoni, kleine Stücke
- 250 g Sojasprossen
- 75 g Sojasauce
- 25 g Fischsauce

### Für den Panko Mantel

- 500 g SAITAKU Panko Paniermehl
- 5 Eier, verklöpft
- Ca. 250 g Weissmehl



### Zubereitung

1. Die Shirataki Nudeln aus dem Beutel nehmen, Flüssigkeit wegschütten und die Nudeln in einem Sieb gut mit kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen. Danach mit Hilfe einer Schere in kleinere Stücke schneiden und zur Seite stellen.
2. Die Crevetten mit Mehl bestäuben, durch die Ei-Masse ziehen und im Panko Paniermehl wenden, bis alle Stücke gut bedeckt sind. Danach frittieren, bis der Panko Mantel goldbraun ist.
3. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln in wenig Erdnussöl andünsten. Anschliessend Peperoni und Karotten beifügen und mitdünsten. Sojasprossen dazugeben und das Ganze gut mischen.
4. Die Shirataki Nudeln zur Gemüsepfanne hinzufügen und für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasauce und Fischsauce abschmecken.
5. Das Nudelgericht mit den Crevetten auf Tellern anrichten und mit etwas Koriander garnieren.

**Tip:** Crevetten vorgängig mit Fischsauce, Sojasauce und / oder Knoblauch, Zitronengras, Ingwer und Koriander marinieren.