



Gebratene Marrakesch-Garnele mit Shiitake-Pilzen

und süß saurem Glasnudelsalat

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Gebratene Marrakesch-Garnele

10 Riesengarnelen ohne Schale

WIBERG Produkte: Sesam-Öl, Marrakesch Gewürzzubereitung

Gebratene Marrakesch-Garnele

Garnelen vom Darm befreien und in Sesam-Öl glasig braten. Vor dem Servieren mit Marrakesch kräftig abschmecken.

Süß Saurer Glasnudelsalat

250 g Glasnudeln, ½ rote Paprika in Streifen geschnitten, ½ gelbe Paprika in Streifen geschnitten, ½ grüne Paprika in Streifen geschnitten, 50 g Sprossen

WIBERG Produkte: 40 g Shiitake-Streifen, 200 ml BASIC Wok Sauce Süß Sauer, Würzsauce N° 1, Knoblauch Granulat, Meersalz Flocken, Sesam-Öl

Süß Saurer Glasnudelsalat

Glasnudeln sowie Shiitake-Streifen getrennt voneinander in heißem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Anschließend beide abseihen und mit Paprika-Streifen sowie Wok Sauce Süß Sauer vermengen. Mit Würzsauce N° 1, Knoblauch Granulat, Meersalz Flocken und Sesam-Öl würzig abschmecken und einige Stunden marinieren. Vor dem Servieren die frischen Sprossen untermischen.

Garnitur

frische Kresse, Würzsauce N° 1

WIBERG®

www.wiberg.eu  