



2
PORTIONEN

SÜSSKARTOFFEL SPAGHETTI MIT SHRIMP „PAD THAI“

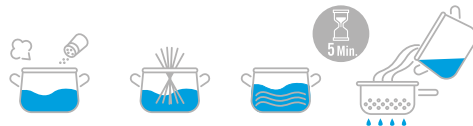
ZUTATEN

- 100 g Süßkartoffel Spaghetti, gekocht

SAUCE

- 100 g BIO Riesengarnelen, gereinigt und essfertig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL rote Chilis in kleine Würfel schneiden
- 1 EL Erdnüsse
- 1 kleine rote Zwiebeln, in Scheiben schneiden
- 1 EL Öl, zum Erhitzen geeignet
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- Frische Petersilie

Die Süßkartoffel Spaghetti im Salzwasser kochen.



Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Garnelen anbraten. Nach 1 Minute die Sojasauce, Erdnüsse, schwarzen Pfeffer und Chili-Würfel hinzufügen. Circa 5 Minuten kochen lassen und die gekochten Süßkartoffelspaghetti hinzufügen und alles vermischen.

Voila... Enjoy... Just Taste!



MIT FLEISCH/FISCH



PROTEIN



GLUTENFREI

