

## Sprossensalat mit Garnelen

### Zutaten:

Rezept für 4 Personen

2 Bund Lauchzwiebeln (à ca. 175 g)  
12 küchenfertige mittelgroße Garnelen  
(à ca. 35 g)  
1 EL Öl (z.B. Olivenöl)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
100g Sprossenmix (z.B. von  
Mungbohnen und Sojabohnen)  
100 ml süß-saure Asia-Soße

### Zubereitung:

Lauchzwiebeln quer halbieren, Öl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen darin ca. 2 Minuten von jeder Seite braten. Lauchzwiebeln zufügen und ca. 1 Minute mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen und Lauchzwiebeln aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und mit den Sprossen auf Tellern anrichten. Mit süß-saurer Soße gleichmäßig beträufeln und servieren.

Dazu schmeckt Kroepoek (indonesisches Krabbenbrot).

