



Garnelen auf Fenchel-Gurken-Bulgur

mit Rösttomaten-Orangen-Dressing



ca. 30min



3-4 Personen

Die saftigen Garnelen werden auf einem Bulgursalat serviert, der vor mediterranem Flair nur so sprüht. Der Clou liegt hier im Kleingedruckten: Geröstete Tomaten werden mit Orangensaft und Madras-Currypulver zu einem fruchtig-pikanten Dressing verquirlt, das selbst müde Geschmacksgeister erwachen lässt!

- 300g Bulgur ¹
- 1 Fenchelknolle
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen Madras-Currypulver

- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Gurke
- 2 unbehandelte Orangen
- 2 Packungen Garnelen ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Gluten (1), Krebstiere (2), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 651kcal, Fett 28.4g,
Kohlenhydrate 67.2g, Eiweiß 28.8g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 600ml Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Den **Fenchel** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden, evtl. vorhandenes **Fenchelgrün** als Garnitur beiseitelegen. Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln.



Den **weißen Teil** der **Lauchzwiebeln** grob hacken, den **grünen Teil** schräg in dünne Ringe schneiden. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Orangen** halbieren und auspressen.



Den **Fenchel** und den **Knoblauch** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **1/2 des Currypulvers**, 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **Tomaten** ebenfalls auf das Blech legen und das **Gemüse** im Ofen 15-18Min. goldbraun rösten. Den **Fenchel** nach der Hälfte der Zeit wenden.





Die fertig gebackenen **Tomaten** mit den **weißen Lauchzwiebeln**, dem **Orangensaft**, dem **restlichen Currypulver**, 100ml Wasser, 2EL Olivenöl, 3EL Essig, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



Zuerst das **Brühgewürz** und dann den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Garnelen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. braten und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen. Den **Fenchel** und die **Gurken** mit dem **Dressing** und dem **Bulgur** vermengen. Die **Garnelen** auf dem **Bulgur** anrichten und mit den **grünen Lauchzwiebeln** und evtl. vorhandenem **Fenchelgrün** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**