



Garnelen-Gemüse-Curry indonesische Art

serviert mit Jasminreis und Limette



ca. 30min



2 Personen

Wer graue Wolken und Alltagstrott aus seinem Kopf vertreiben möchte, sollte sich mit diesem köstlichen Curry etwas indonesische Sonne in die Küche holen. In unserer selbst gezauberten Currypaste mit namhaften Zutaten wie Zitronengras, Chili und Schalotten garen zarte Garnelen mit Paprika und Tomaten zu einem duftenden Schmaus heran, der fast so guttut wie eine Aromatherapie auf Bali!

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 rote Peperoni
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Tomaten
- 1 unbehandelte Limette
- 150g Jasminreis
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung Garnelen ²
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Wer Reisessig hat, kann diesen für die Currypaste verwenden.

Krebstiere (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 630kcal, Fett 16.4g,
Kohlenhydrate 99.2g, Eiweiß 22.4g

