



## 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 Currysauce 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!

## Was du von uns bekommst

- 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 <sup>2</sup>
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Wer Reisessig hat, kann diesen für die Curripaste verwenden.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

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



1. Curripaste pürieren



2. Curry ansetzen



3. Curry köcheln



4. Reis garen



5. Garnelen zugeben



6. Curry verfeinern

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in die Pfanne zu dem **Curry** geben und in ca. 3Min. gar köcheln. Inzwischen die **Limette** in Spalten schneiden.

Das **Curry** mit der **1/2 der Sweet-Chili-Sauce** und Salz nach Geschmack verfeinern. Den **Reis** auf Teller verteilen, das **Curry** darauf anrichten und mit den **Limettenspalten** servieren.