



Garnelen-Gemüse-Curry indonesische Art

serviert mit Jasminreis und Limette



ca. 30min



2 Personen

Mit diesem köstlichen Curry kommt etwas indonesische Sonne in deine Küche. In der 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, aufgetaut

2

- 50ml Sweet-Chili-Sauce

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 697kcal, Fett 23.9g,
Kohlenhydrate 99.2g, Eiweiß 22.4g

