



Garnelen-Gemüse-Curry indonesische Art

serviert mit Jasminreis und Limette



ca. 30min



3-4 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!

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 rote Peperoni
- 1 Zitronengrasstange
- 4 Tomaten
- 2 unbehandelte Limetten
- 300g Jasminreis
- 2 Dosen Tomatenmark
- 3 grüne Paprika
- 2 Packungen Garnelen, aufgetaut ¹
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Energie 663kcal, Fett 20.4g,
Kohlenhydrate 94.7g, Eiweiß 24.3g



4. Reis garen

2. Curry ansetzen

5. Garnelen zugeben

3. Curry köcheln

6. Curry verfeinern

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**