



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 Peperoni
- 1 Zitronengrasstange
- 2 Tomaten
- 1 unbehandelte Limette
- 200g Jasminreis
- 1 Dose Bio-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 815kcal, Fett 24.1g,
Kohlenhydrate 123.4g, Eiweiß 25.7g



4. Reis garen

2. Curry ansetzen

5. Garnelen zugeben

3. Curry köcheln

6. Curry verfeinern

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**