



Garnelen-Süßkartoffel-Bowl

mit frischem Mais und Limettendip



ca. 30min



2 Personen

Hier haben wir uns von der peruanischen Küche inspirieren lassen und baden die Garnelen nach dem Anbraten in einem spritzig-pikanten Dressing aus Limettensaft, frischem Koriander und Peperoni. Mit von der Partie sind im Ofen gebackene Süßkartoffeln und Mais. Aromaküche vom Feinsten!

- 1 große Süßkartoffel
- 1 frischer Maiskolben
- 1 rote Zwiebel
- 2 unbehandelte Limetten
- 10g Koriander
- 1 Peperoni
- 1 Packung Garnelen, aufgetaut

- ## Was du zu Hause benötigst

- ## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, ggf. die Peperonikerne entfernen.

Krebstiere (1), Eier (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 527kcal, Fett 23.1g,
Kohlenhydrate 59.7g, Eiweiß 21.1g



2. Gemüse backen

3. Dressing zubereiten

4. Garnelen vorbereiten

5. Zutaten vermengen

6. Dip anrühren

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