



## Schnelles Jambalaya mit Garnelen

mit Gemüse und Naturreis



ca. 20min



2 Portionen

Jambalaya ist ein herzhafter Reiseintopf der Cajun-Küche, der sich im US-Bundesstaat Louisiana entwickelt hat und afrikanische, spanische und französische Einflüsse vereint. Es besteht hauptsächlich aus Fleisch oder Meeresfrüchten (oder beidem) und Gemüse, gemischt mit Reis und Gewürzen. In unserer Version verwendest du saftige Garnelen und leckeren Naturreis. Deftig, pikant und alles in nur einem Topf. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 400g Paprika-Zucchini-Gemüsemix
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut  
1
- 150g Express-Naturenreis

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

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

## Allergene

Krebstiere (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 550kcal, Fett 10.4g, Kohlenhydrate 85.3g, Eiweiß 26.6g



**1. Gemüse schneiden**

In einem Wasserkocher 550ml Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden.



**4. Jambalaya kochen**

Die **gehackten Tomaten** und die **½ der Gewürzmischung** in den Topf rühren und alles bei mittlerer Hitze ca. 5Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Gemüse braten**

Die **Zwiebeln**, die **weißen Lauchzwiebelringe** und den **Gemüsemix** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis das **Gemüse** appetitlich gebräunt und die **Zwiebeln** glasig sind. Dann den **Knoblauch** hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten.



**5. Garnelen vorbereiten**

Inzwischen die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen.



**3. Jambalaya ansetzen**

Das **Brühgewürz** und das heiße Wasser aus dem Wasserkocher in den Topf geben und gut rühren, damit sich das **Gemüse** vom Topfboden löst.



**6. Reis und Garnelen kochen**

Den **Reis** in das **Jambalaya** einrühren und ca. 8Min. köcheln lassen, dann die **Garnelen** hinzugeben und 1-2Min. weiterköcheln, bis der **Reis** und die **Garnelen** gar sind. Mit ggf. mehr **Gewürzmischung** nachwürzen und je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Wasser hinzufügen. Das **Jambalaya** mit den **grünen Lauchzwiebelringen** garnieren und servieren.