



Tandoori-Garnelen- und Gemüsespieße

mit Vollkornpita und Koriander-Kokos-Chutney



ca. 25min



4 Portionen

Erfrischend anders kommen diese hübschen Grillspießchen daher: In Knoblauch und indische Tandoorigewürze gehüllt warten saftige Garnelen, Zucchini und Tomaten manierlich aufgereiht auf das, was kommen mag. Mit leckeren Röstaromen ausgestattet finden sie sich schließlich auf deinem Teller ein und genießen den Sprung in ein nach Koriander und Kokos duftendes Chutney mit Limette und einem Hauch von Schärfe. Oh du Sommerwonne!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 2 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut ¹
- 4 Tomaten
- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pck. Vollkornpitabrot ²
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Peperoni
- 10g Koriander
- 50g Kokosraspel

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Grillpfanne
- 16 Schaschlikspieße
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 920kcal, Fett 41.6g, Kohlenhydrate 94.4g, Eiweiß 34.4g



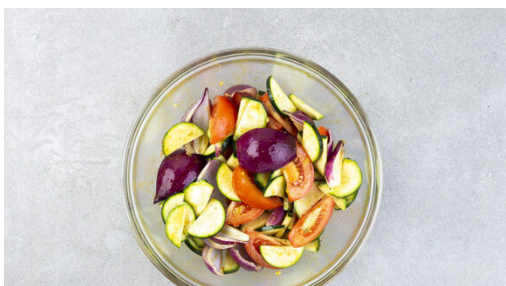
1. Garnelen vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Bei Verwendung von Holzspießen 16 Schaschlikspieße in kaltem Wasser einweichen. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **Gewürzmischung**, 4EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen, abtropfen lassen und trocken tupfen, dann mit der **½ des Würzöls** vermengen.



4. Zutaten aufspießen

Die **Garnelen** auf 8 Schaschlikspieße ziehen. Das **Gemüse** abwechselnd auf 8 weitere Schaschlikspieße ziehen. **Tipp:** Wer keine Spieße hat, kann die Zutaten auch so in einer Pfanne braten.



2. Gemüse schneiden

Die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Zucchini** längs halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, vierteln und die einzelnen Schichten voneinander trennen. Das **Gemüse** mit dem **restlichen Würzöl** vermengen.



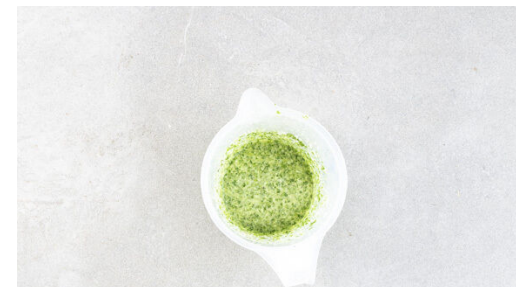
5. Spieße braten

Die **Gemüsespieße** in einer Grillpfanne (oder normalen Pfanne) bei starker Hitze 7-10Min. braten, bis das **Gemüse** goldbraun und gar ist. **Tipp:** Ggf. in zwei Durchgängen arbeiten oder eine zweite Pfanne verwenden. Die **Garnelenspieße** gegen Ende der Garzeit dazugeben und auf jeder Seite ca. 1Min. braten, bis die **Garnelen** durch sind.



3. Brot aufbacken

Das **Pitabrot** in Dreiecke schneiden und auf einem oder zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Mit 2EL Olivenöl beträufeln und 4-6Min. im Ofen knusprig aufbacken.



6. Chutney zubereiten

Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Peperoni** ggf. entkernen und die **Peperoni** mit dem **Koriander**, den **Kokosraspeln**, **2EL Limettensaft**, **2EL Olivenöl** und **6-7EL Wasser** pürieren. Das **Chutney** mit Salz abschmecken und mit dem **Brot** und den **Limettenspalten** zu den **Spießen** servieren.