



Grünes Garnelen-Kichererbsen-Curry

Low Carb mit Zucchini und Spinat



ca. 25min



2 Portionen

Es geht schnell, es sieht toll aus und es schmeckt noch besser. Unsere Argumentation für dieses farbenfrohe Curry ist vielleicht nicht besonders originell, dafür dürfte sie umso überzeugender sein. Wenn sich Garnelen mit nussigen Kichererbsen in einer sämigen Kokosmilch-Spinat-Matrix treffen, dann schreien die Geschmacksknospen schon vorher innerlich Hurra. Unsere Empfehlung: Kurz den Anblick genießen – und dann rein damit!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zucchini
- 1 Tomate
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 200ml Kokosmilch
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Madras-Currypulver²
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 555kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 44.6g, Eiweiß 26.2g



1. Zwiebel schneiden



4. Curry ansetzen

Die **Zwiebeln** und die **Zucchini** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch**, das **Brühgewürz** und ca. **¾ des Currys** unterrühren, dann mit den **Kichererbsen samt Flüssigkeit** ablöschen. Das **Curry** 4-5Min. sanft köcheln lassen, bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.



2. Gemüse schneiden



5. Garnitur vorbereiten

Inzwischen den aufbewahrten **Spinat** fein schneiden. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.



3. Sauce pürieren



6. Garnelen garen

Die **Garnelen** mit den **Tomatenstreifen** und der **Spinat-Kokosmilch** in das **Curry** rühren und 1-2Min. mitköcheln, bis die **Garnelen** gar sind. Das **Curry** nach Wunsch mit dem **restlichen Currys** sowie Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem geschnittenen **Spinat** garnieren und servieren.