



## Bowl mit extraviel Garnelen

mit Kartoffeln und Erdnussdressing



ca. 35min



2 Portionen

Die bunte indonesische Mischung „Gado Gado“ bringt eine Vielzahl an Texturen und Geschmacksnoten mit sich. Wir haben uns für Babykartoffeln, Pak Choi, frische Gurken und Tomaten entschieden und erweitern den Genuss um in Currygewürzen gebratene Garnelen – hier in der doppelten Portion! Die typische Erdnussauce darf natürlich auch nicht fehlen. Einfach köstlich.



## Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Tomate
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Erdnussbutter <sup>4</sup>
- 50ml Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 1 Baby-Pak-Choi
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut <sup>1</sup>
- 1 Pck. Madras-Currypulver <sup>3</sup>
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Schneebesen
- Zitruspresse
- Sieb

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

### Allergene

Krebstiere (1), Eier (2), Senf (3), Erdnüsse (4), Sesamsamen (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 648kcal, Fett 36.7g, Kohlenhydrate 53.4g, Eiweiß 25.1g



### 1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln und im kochenden Wasser in 8-10Min. weich, aber noch bissfest kochen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben.



### 4. Pak Choi anbraten

Den **Pak Choi** der Länge nach vierteln. In einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze mit der Schnittfläche nach unten 1-2Min. anbraten, wenden und weitere 1-2Min. braten, bis der **Pak Choi** etwas weicher wird, aber noch bissfest ist. Aus der Pfanne nehmen, die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen und weiterverwenden.



### 2. Salat anmachen

Die **Gurke** in große, ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Die **Tomate** in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Limette** halbieren und auspressen. Den **Limettensaft** mit 1EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren und mit den **Gurken** und den **Tomaten** vermengen.



### 5. Garnelen braten

Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann trocken tupfen. Die **Garnelen** in der Pfanne mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten, bis sie gar sind. Während der Garzeit mit dem **Currypulver** und 1 Prise Salz würzen.



### 3. Kartoffeln verfeinern

Die **Erdnussbutter** mit der **½ des Ketjap Manis** und 2EL Mayonnaise mit einem Schneebesen gründlich verrühren. Nach Geschmack die **½-¾ der Erdnusssauce** unter die **Kartoffeln** heben, die **restliche Erdnusssauce** bis zum Servieren beiseitestellen.



### 6. Anrichten und servieren

Die **Kartoffeln**, den **Gurken-Tomaten-Salat**, den **Pak Choi** und die **Garnelen** in Schüsseln anrichten, den **Pak Choi** mit dem **Sesamöl** beträufeln und die **Garnelen-Bowls** nach Belieben mit der **restlichen Erdnusssauce** garniert servieren.