MARLEY SPOON



Indonesische Garnelen-Baos mit Sambal Badjak

dazu Gurken-Karotten-Salat mit Röstzwiebeln

20-30min 2 Portionen

Baos sind gedämpfte und gefüllte Hefebrötchen, die ursprünglich aus der chinesischen Provinz Fujian stammen und dort als Festmahl beliebt sind. Im Westen nichts Neues, sind sie mittlerweile auch hier sehr populär und superschnell zubereitet. Hier füllen wir die Baos mit saftigen Garnelen und einer spritzigen Limettenmayo und servieren einen würzigen Gurken-Karotten-Salat mit krossen Röstzwiebeln dazu. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [1]
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 4 asiatische Hefebrötchen [3]
- 1 Pck. Röstzwiebeln [3]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise [2]
- 1TL Honig
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

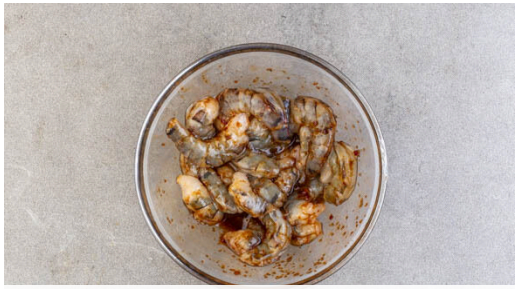
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Wer keine Mikrowelle hat, kann die Hefebrötchen auch in einem mit Backpapier ausgelegten Dämpfeinsatz abgedeckt für ca. 7Min. dämpfen, bis sie fluffig und weich sind.

Allergene
Enthält: **Krebstiere** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3).

Kann Spuren enthalten von: Milch

Nährwertangaben pro Portion
Energie 650kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 77.2g, Eiweiß 23.6g



1. Garnelen marinieren

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Dann mit der **½ des Sambal Badjak**, 1TL Honig, ½TL Essig und 1 Prise Salz vermengen und ziehen lassen.



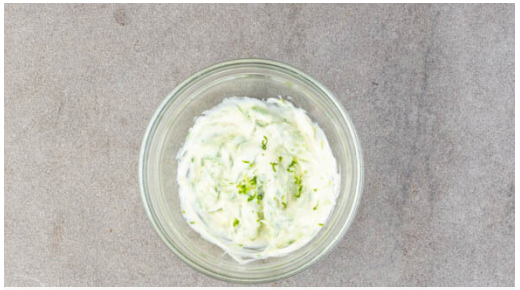
2. Gemüse schneiden

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Gurke** längs halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel auskratzen und die **Gurken** und in dünne Scheiben schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden.



3. Salat zubereiten

1EL Mayonnaise mit dem **Limettensaft**, ½EL Pflanzenöl und ½TL Salz zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken**, die **Karotten** und die **Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen und mit Salz abschmecken.



4. Limettenmayo zubereiten

2EL Mayonnaise mit der **Limettenschale** und ½TL Essig vermengen.



5. Hefebrötchen erwärmen

Ein sauberes Küchentuch vorsichtig gut mit heißem Wasser anfeuchten und die **Hefebrötchen** darin einwickeln. In eine mikrowelleengeeignete Schüssel geben und abgedeckt in der Mikrowelle bei 700W in 90Sek. vollständig erwärmen.



6. Garnelen braten

Die **Garnelen samt Marinade** in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. rundum scharf anbraten, bis sie rosa, gar und leicht knusprig sind. Die **Hefebrötchen** vorsichtig öffnen und die Innenseiten mit der **Limettenmayo** bestreichen. Mit **etwas Salat** und den **Garnelen** füllen. Den **restlichen Salat** mit den **Röstzwiebeln** garnieren und dazu reichen.

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**