MARLEY SPOON



Surf’n’turf mit Garnelen & Bio-Rind

dazu Kartoffel-Paprika-Spieße und Ananas

ca. 40min 2 Portionen

„Glamping“ steht für glamouröses Campen. Wie heißt dann glamouröses Grillen? Ganz einfach: Surf’n’turf! Wenn saftige Garnelen und zartes Bio-Rindersteak zusammenfinden, braucht es nur noch die leckeren Kartoffel-Paprika-Spieße und pikante Ananas als raffinierte Begleitung, um deinen Grillabend zu einer rundum gelungenen Veranstaltung zu machen.

Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut [1]
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Bio-Rinderhüftsteaks
- 2 Dosen Ananasstücke
- 1 Pck. Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter [2]
- Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- mittelgroßer Topf
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- 8 Schaschlikspieße
- Sieb

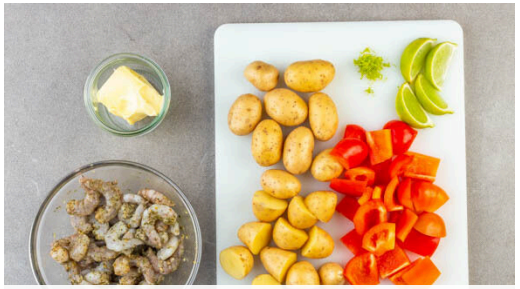
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Zuerst den Grill vorbereiten, falls verwendet. // Holzspieße vor der Verwendung mind. 10Min. in kaltes Wasser legen, damit sie nicht verbrennen.

Allergene
Enthält: **Krebstiere** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 887kcal, Fett 42.5g,



1. Zutaten vorbereiten

4EL Butter auf Raumtemperatur bringen. Die **Paprika** entkernen und in 2–3cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren. **1 Limettenhälfte** abreiben und auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und trocken tupfen, dann mit dem **Limettensaft**, 1 Prise Salz und der **½ der Gewürzmischung** vermengen.



2. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 15–20Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Die **Kartoffeln** mit einem Pfannenwender leicht zerdrücken, aber darauf achten, dass sie nicht auseinanderfallen und sich noch aufspießen lassen.



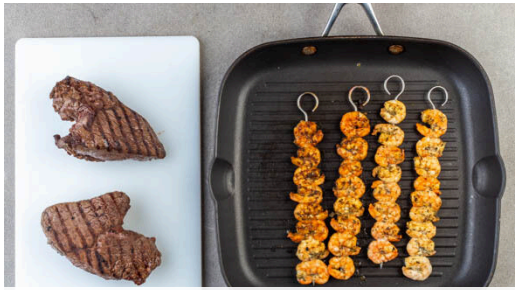
3. Spieße zubereiten

Die **Kartoffeln** und die **Paprikastücke** abwechselnd auf 4 Schaschlikspieße ziehen. Mit 1EL Pflanzenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und **Paprikapulver** würzen. Die **Garnelen** ebenfalls auf 4 Spieße ziehen, indem der Schwanzteil und der dicke Teil der **Garnelen** durchstochen werden.



4. Kartoffeln grillen

Die **Kartoffel-Paprika-Spieße** in einer Grillpfanne oder auf einem Grill bei mittlerer Hitze 5–6Min. grillen, dabei häufig wenden, bis sie knusprig und goldbraun sind. Ggf. die Grillpfanne auswischen und für die **Steaks** und die **Garnelen** auf dem Herd lassen.



5. Übrige Zutaten grillen

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz einreiben. Dann bei starker Hitze auf jeder Seite 2–3Min. grillen, abhängig davon, ob es medium oder eher durchgebraten sein soll. Auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen. Inzwischen die **Garnelenspieße** bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. grillen, bis sie rosa und durchgegart sind.



6. Ananas verfeinern

Die **Ananas** in ein Sieb abgießen und mit **1 Prise Chiliflocken** mischen, wenn es pikant sein soll. Die weiche Butter mit der **Limettenschale**, der **restlichen Gewürzmischung** und **Chiliflocken nach Geschmack** vermengen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit den **Spießen**, der **Ananas**, der **Limettenbutter** und den **Limettenspalten** servieren.

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**