MARLEY SPOON



Surf’n’turf mit Garnelen & Bio-Rind

dazu Kartoffel-Paprika-Spieße und Ananas

40-50min 4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- 8EL Butter [2]
- Pflanzenöl
- Salz

Küchenutensilien

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

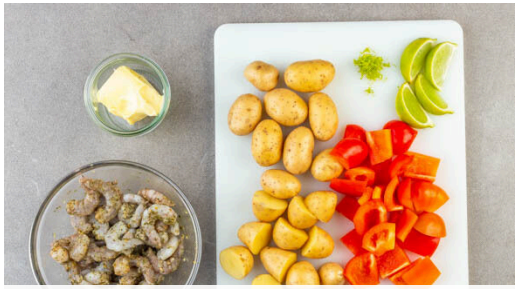
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

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 870kcal, Fett 42.0g,



1. Zutaten vorbereiten

8EL Butter auf Raumtemperatur bringen. Die **Paprika** entkernen und in 2–3cm große Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** je nach Größe halbieren. **1 Limette** abreiben und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden. Die **Garnelen** in einem Sieb kalt abspülen und trocken tupfen, dann mit dem **Limettensaft**, 1 kräftigen 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.



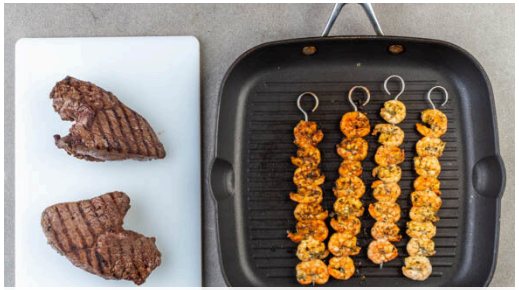
3. Spieße zubereiten

Die **Kartoffeln** und die **Paprikastücke** abwechselnd auf 8 Schaschlikspieße ziehen. Mit 2EL Pflanzenöl beträufeln und mit je 1 kräftigen Prise Salz und **Paprikapulver** würzen. Die **Garnelen** ebenfalls auf 8 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 2EL Pflanzenöl und 1 kräftigen 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**