



## Grünes Garnelen-Kichererbsen-Curry

Low Carb mit Zucchini und Spinat



ca. 25min



2 Personen

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
- 1 Packung Babyspinat
- 150ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Päckchen Madras-Currypulver 10
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Packung Garnelen 2

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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 (2), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 546kcal, Fett 28.1g, Kohlenhydrate 44.3g, Eiweiß 25.4g



1. Zwiebel schneiden



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.

Die **Zucchini** längs vierteln und quer in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Die **Tomate** vierteln, das **Kerngehäuse** entfernen und in ein hohes Püriergefäß geben, dann die **Tomate** in dünne Streifen 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. **3/4 des Currys** unterrühren, dann mit den **Kichererbsen** **samt Flüssigkeit** ablöschen. Das **Curry** 4-5Min sanft köcheln lassen, bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.



5. Garnitur vorbereiten

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



3. Sauce pürieren

Einige **Spinatblätter** für die **Garnitur** beiseitelegen, den **restlichen Spinat** mit den **Tomatenkernen**, der **Kokosmilch** und 100ml Wasser mit einem Stabmixer fein 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.