



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Riesengarnelen asiatisch mit Curry und Mango



#### Einkaufsliste:

Riesengarnelen, Wildfang, 12 St. (TK)

Mango, 1 reife

Frischkäse, 100 g

griechischer Joghurt, 10%, 100 g

Knoblauchzehe, 1

Rosmarin, 2 Zweige

Butter, 1 EL

Limone, 1 Bio

Thymian, 3 Stängel

Koriander, 3 Stängel

Currypulver, hochwertig

Zucker, braun, 1 EL



Chilisalz



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

### Riesengarnelen asiatisch mit Curry und Mango

	 einfach / schnell	
 kalt servieren		

#### Vorbereitung:

- Riesengarnelen im Kühlschrank auftauen,
- je nach Ware Darm und Schale entfernen,
- in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Temperatur langsam anbraten,
- Knoblauchzehe, Rosmarinzeige und 1 EL Butter zufügen,
- auf Küchentrepp abkühlen lassen,
- Limonenschale abraspeln, Saft auspressen,
- Thymian- und Korianderblätter abzupfen und klein hacken,
- Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden,
- in kleine, mundgerechte Stücke schneiden,

mit braunem Zucker bestreuen

#### Zubereitung:

- Frischkäse, Koriander- und Thymianblätter, griechischen Joghurt und Limonenschale gut vermischen,
- mit Chilisalzwasser abschmecken,
- in halbhohes Glas füllen,
- Garnelen und Mangostücke vermischen, mit Currypulver bestreuen und auf dem Joghurtdip drapieren,
- mit Korianderblättern garnieren



SEXYGLASFUTTER.DE

PARTYFOOD – FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN - PROTEINFOOD

**Tipp:**

- Bitte verwendet keine billigen Garnelen aus Hormonzüchtungen.
- Lieber weniger oder seltener, dafür aber gut. Da hat Oma Edith Recht.
- Die Mango sollte unbedingt reif sein. Ansonsten könnt ihr auch
- eine süße Ananas oder Nektarinen verwenden.
- Beim Currypulver gibt es enorme Geschmacksunterschiede.
- Probierts einfach aus.

**Dazu schmeckt:**

- eine Rieslingauslese (restsüß) aus dem Rheingau.