

# Green Shrimp Curry mit Zucchini

## Limettenreis und gerösteten Erdnüssen

25 – 35 Minuten • 651 kcal • Tag 2 kochen

22



Garnelen ohne Schale



Jasminreis



Zucchini



Zwiebel



Knoblauchzehe



Limette, gewachst



Kokosmilch



grüne Currypaste



Erdnüsse, gesalzen



Gewürzmischung „Hello Kokos Curry“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe die Garnelen mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Wasser\*, Öl\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Gemüseribe, 1 hohes Rührgefäß, 1 Sieb, 1 kleiner Topf und 1 große Pfanne mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Garnelen ohne Schale <b>5)</b>	150 g	200 g	300 g
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Zucchini <b>NL   ES   BE   MA   IT</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	2	2
Limette, gewachst <b>BR   MX   ES   CO</b>	0,5**	0,75**	1
Kokosmilch	180 ml	250 ml	360 ml
grüne Currypaste	25 g**	37,5 g**	50 g
Erdnüsse, gesalzen <b>1)</b>	20 g	20 g	40 g
Gewürzmischung „Hello Kokos Curry“	2 g	4 g	4 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 670 g)
Brennwert	404 kJ/97 kcal	2723 kJ/651 kcal
Fett	4,5 g	30,4 g
– davon ges. Fettsäuren	2,6 g	17,7 g
Kohlenhydrate	10,8 g	72,8 g
– davon Zucker	1,3 g	8,7 g
Eiweiß	4,2 g	28 g
Salz	0,49 g	3,33 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **1)** Erdnüsse **5)** Krebstiere

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **MA:** Marokko **IT:** Italien **EG:** Ägypten **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **CO:** Kolumbien



## 1 Reis kochen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf mit Deckel 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser\*** füllen. 0,25 TL [0,5 TL | 0,5 TL] **Salz\*** dazugeben und aufkochen lassen.

**Reis** und „Hello Kokos Curry“ zugeben und bei niedriger Hitze 10 Min. abgedeckt köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.



## 4 Gemüse anbraten

In derselben großen Pfanne erneut 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Zwiebel** und **Zucchini** darin 4 – 5 Min. anbraten, bis die **Zucchini** leicht gebräunt ist.

**Pfanneninhalt** mit vorbereiteter **Soße** ablöschen, Hitze reduzieren und 4 – 5 Min. köcheln lassen, bis das **Curry** leicht eindickt.

### grüne Currypaste

Unsere Currypaste enthält ordentlich grünen Chili – daher die Schärfe. Fang lieber mit 1 EL an zu würzen und nutze nach Bedarf mehr.



## 2 Kleine Vorbereitung

**Limette** heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale fein abreiben. **Limette** vierteln.

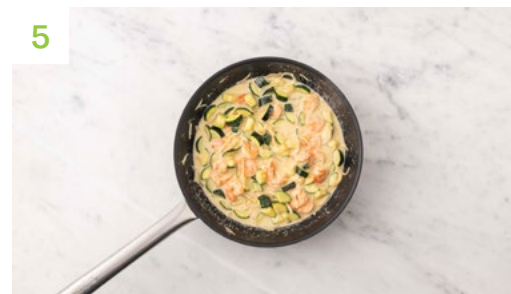
**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Zucchini** längs vierteln und in 2 cm Stücke schneiden.

**Knoblauch** fein hacken.

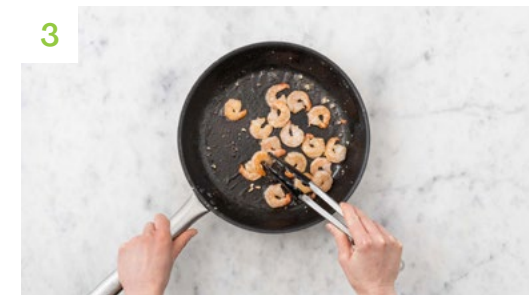
**Erdnüsse** grob hacken.

**Garnelen** in einem Sieb mit **Wasser** abspülen. Danach trockentupfen.



## 5 Garnelen vollenden

**Garnelen** zurück in die Pfanne geben und abgedeckt 2 – 3 Min. ziehen lassen, bis die **Garnelen** innen nicht mehr rosa sind. Mit **Pfeffer\*** abschmecken.

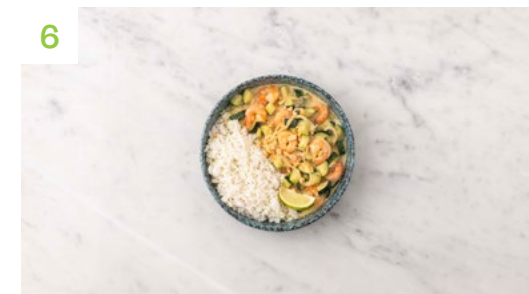


## 3 Garnelen anbraten

In einem hohen Rührgefäß 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser\***, **Kokosmilch**, die Hälfte [drei Viertel | gesamte] **grüne Currypaste** (**Achtung: scharf!**), **Saft** von 2 [3 | 4] **Limettenvierteln** und **Pfeffer\*** vermengen.

In einer großen Pfanne mit Deckel 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Garnelen** und **Knoblauch** darin 1 Min. rundum scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen.



## 6 Anrichten

**Reis** nach der Garzeit mit einer Gabel auflockern und **Limettenabrieb** unterheben.

**Limettenreis** auf Teller verteilen, **grünes Curry** darauf anrichten und mit **Erdnüssen** toppen. Mit restlichen **Limettenspalten** genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

