



Black Tiger Garnelen mit gebratenem Reis und Curry Ananas Dip

Black Tiger Garnelen mit gebratenem Reis und Curry Ananas Dip

8 Black Tiger Garnelen

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Prise(n) Salz, Pfeffer

125 g Reis

1 Glas Djamelas Curry Ananas Sauce

Etwas frischer Koriander

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Black Tiger Garnelen mit gebratenem Reis und Curry Ananas Dip

1.

Den Reis nach Packungsanleitung kochen und zur Seite stellen.

Die Black Tiger Garnelen an der Unterseite einschneiden und in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen, mit den Garnelen verrühren und etwas einwirken lassen.

Auf dem vorgeheizten Grill (ca. 200°C) zwei Grillpfannen verteilen. Eine wird für den Reis verwendet, um diesen mit etwas Olivenöl anzubraten. Auf die andere werden die Black Tiger Garnelen verteilt. Nach ca. 2 min. die Garnelen wenden. Sie sind fertig, wenn sie eine rote Färbung aufweisen.

Den gebratenen Reis und die Garnelen auf einem Teller anrichten, mit etwas Koriander garnieren und dazu die Curry Ananas Sauce servieren.