



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Garnelen und Kürbis in Korma-Simmersoße

Garnelen und Kürbis in Korma-Simmersoße

400 g Garnelen, geschält

400 g Hokkaido Kürbis

50 g Sabita Mango Chutney süß-fruchtig

200 ml Sabita Korma Simmer Sauce

165 ml Sabita Kokosmilch

1 Zwiebel

2 Esslöffel Pflanzenöl

1 Esslöffel Rinatura Gemüsebouillon ohne Hefe Bio

200 ml Wasser

1 Paprika, grün

1 Limone

Etwas Salz & Pfeffer

Garnelen und Kürbis in Korma-Simmersoße

1. Garnelen Enddärmen, mit Salz

und Pfeffer würzen. Den Kürbis entkernen, heiß abwaschen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und Paprika fein würfeln. Kürbis in Öl anschwitzen bis er etwas weich wird. Zwiebel und Paprika hinzugeben, glasig andünsten und mit der Brühe ablöschen. 10 min. leicht köcheln lassen.

Mango Chutney und Kokosmilch hineingeben. Garnelen kurz und heiß in Öl anbraten und zusammen mit der Simmer Soße zu den Kürbissen geben.

Limonen-Zesten reiben, mit Limonen Saft in die Soße rühren. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten garen.

Optional Reis als Beilage