



**SPEICHER &
CONSORTEN**

— H A M B U R G —

Kokos-Garnelen mit Ananas

Zutaten:

- 1 grüne + 1 rote Chilischoten
- 75 g Kokosraspel
- 2-3 TL SCAMPI & GARNELENGEWÜRZ
- Salz
- 1 große Ananas („extra sweet“)
- 2 Limettenblätter
- 200 ml Kokosmilch
- 2 Becher Vollmilch-Joghurt
- 500 g rohe Garnelen, küchenfertig
- 2 TL Zucker
- 1 Bund Koriandergrün

Für 4 Personen | xx Min. Zubereitung

Pro Portion ca. xxx kcal, XX g EW, XX g F, XX g KH

Zubereitung:

- 1 Chilis putzen und würfeln. Mit Kokosraspel, Scampi & Garnelengewürz, 1 TL Salz und 150 ml Wasser im Blitzhacker zu einer Paste verarbeiten.
- 2 Ananas schälen und würfeln, mit Limettenblättern in 1/4 l Wasser 5 Min. köcheln. Kokosmilch, Joghurt und die Paste einrühren, aufkochen, 3 Min. köcheln lassen. Garnelen einlegen, in 5 Min. gar ziehen lassen.
- 3 Mit Zucker und Salz abschmecken. Limettenblätter entfernen. Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln, hacken und über das fertige Gericht streuen.



Guten Appetit!