

## REZEPTE

# Shrimps mit Paprikareis

Rezept für 2 Portionen

### ZUTATEN

- 4 TL Butter
- 2 TL Currypulver
- 80 g Naturreis (roh)
- 1 Prise Jodsalz mit Fluorid
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Stück rote Paprika
- 8 Stück Cashewkerne
- 200 g Shrimps
- 1 Prise Pfeffer und Jodsalz mit Fluorid
- 2 Spritzer Zitronensaft
- 2 Stiele Petersilie, frisch



Bild: Martin Turzak/ stock adobe.com

### Zubereitung

1. Die Hälfte der Butter in einen Topf für Reis geben und schmelzen. Curry dazugeben und unterrühren. Den Naturreis dazugeben, etwas salzen und in der Currybutter wenden. Anschließend die doppelte Menge Wasser dazugeben und bei schwacher Hitze den Reis ca. 20 Minuten köcheln lassen.
2. Paprikaschote waschen und klein würfeln. Paprikawürfel 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Reis geben und mitgaren.
3. Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und mit der anderen Hälfte der Butter, sowie etwas Salz vermischen. Die Shrimps waschen und trockentupfen.
4. Die Knoblauchbutter in einer Pfanne erhitzen und die Shrimps und die Cashewkerne darin ca. 3 Minuten lang braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, sowie mit Zitronensaft

beträufeln. Den gegarten Curry-Paprika-Reis kurz mit in die Pfanne geben und mit den Shrimps und Cashewkernen vermengen.

5. Shrimps mit Paprikareis auf einem Teller anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

## Tipp

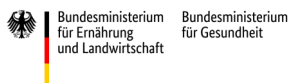
Achten Sie beim Kauf auf nachhaltige Garnelenprodukte. Dazu gehören Biogarnelen oder Garnelen mit den Siegeln des MSC (Marine Stewardship Council ) und des ASC (Aquaculture Stewardship Council).

---

## QUELLE

### VidaVida

Ein Kooperationspartner des IN FORM Projekts "**Geprüfte IN FORM-Rezepte**". Das Rezept erfüllt die Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Es trägt das Logo "empfohlen von IN FORM".



Link zur Webseite:

<https://in-form.de/rezepte/hauptspeise/shrimps-mit-paprikareis/>