



Garnelen-

Paprika-Reis

Kategorie: RatzFatz

Für 2 Personen

- 1 Tasse Reis
- 1 TL Brühe
- 1 Zwiebel
- 2 cm Zitronenschale
- 1 Paprikaschote
- 1/2 Peperoni
- 1 EL gemahlener Koriander
- 1/2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml Sahne
- 1 EL Currypulver
- Pfeffer
- 200 g Garnelen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker

Den Reis mit Brühe und Wasser aufsetzen und garkochen. Zwiebeln, Zitronenschale und Paprika Würfeln. Zusammen mit der halben Peperoni, dem Koriander und dem Salz in Öl 3 Min. andünsten. Dann die restlichen Zutaten zugeben und weitere 5 Min. zugedeckt köcheln lassen.