

CURRY-MANGO-GARNELEN

Zutaten (2 Personen)

- 500 g Garnelen
- 1 EL Mango-Chutney
- ½ TL Currypulver
- ½ Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl



Zubereitung

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Garnelen von der Schale und dem Kopf befreien und den Darm entfernen.

Öl in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin frittieren/knusprig braten. Knoblauch wieder aus der Pfanne nehmen. Currypulver ins heiße Öl geben und die Garnelen hinzufügen. Mango-Chutney ebenfalls hinzufügen und alles kurz anbraten.

Garnelen auf einen Teller geben, mit Limette beträufeln. Zusätzlich Limettenschale drüber reiben und mit den Knoblauchchips garnieren.