



Gegrillte Mango mit süß - scharfen Curry - Garnelen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Darf auf keinem Stehempfang oder Grillfest fehlen

Zutaten

- 8 - 12 Riesengarnelen ohne Schale und Darm, küchenfertig,
- 2 vollreife, feste Mangos, in 1 cm dicke Scheiben
- 1 - 2 Chilischoten, fein gewürfelt
- Etwas frisch gemahlenen Ingwer nach eigenem Geschmack
- 50 g Erdnüsse, gehackt, angeröstet
- 4 El Nuss - oder Sesamöl
- 1 El Curry
- 1 El Honig
- Etwas Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Garnelen:

Schritt2

Zunächst die Garnelen abspülen und mit Küchenkrepp trocken tupfen, etwas salzen.

Schritt3

Mit den fein gewürfelten Chilischoten, dem geriebenen Ingwer, etwas Öl und Curry marinieren.

Schritt4

In Nuss oder Sesamöl von beiden Seiten bei mäßiger Hitze ca. 1 min. von jeder Seite anbraten. Die Pfanne zurückziehen, etwas ausruhen lassen, keinesfalls übergaren.

Schritt5

Die Mangoscheiben in einer heißen Grillpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten jeweils 2 - 3 min. grillen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Anschließend Portionsweise anrichten und die Garnelen darüber verteilen.

Rezeptart: Fingerfood, Fischzubereitungen für den Grill, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen

Tags: einfach, fernöstlich, grillen, köstlich, schnell, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrillte-mango-mit-suess-scharfen-curry-garnelen/>