

Asiatischer Spitzkohl mit gebratenen Garnelen

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück Ingwer, 2cm, 1 Knoblauchzehe, 1 rote Chilischote, 1 Zitrone
- 3-4 EL Sojasauce
- 1 kleiner Spitzkohl
- 1 rote (gelbe) Paprika
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ½ Bund frischer Koriander
- Ca. 700g (TK) Garnelen
- Pfeffer, Salz, Paprika, Curry
- frische Ananas zum garnieren (1 Scheibe)

Zubereitung:

Ingwer schälen und reiben. Knoblauch schälen, pressen. Chilischote waschen, Kerne u. Stielansatz entfernen und fein hacken. Zitrone heiß abspülen, ½ Zitrone auspressen. 3EL Sojasauce und 3EL Joghurt mit Pfeffer und Curry würzen.

Spitzkohl putzen, Strunk heraus schneiden und in sehr feine Streifen schneiden. Spitzkohl auf Bratpapier andünsten, Dressing zugeben, kurz durch schwenken und zusammen abkühlen lassen.

Paprika und Frühlingszwiebeln putzen. Beides in dünne Streifen schneiden und unter den Salat heben. Koriander waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und nach Geschmack unter den Salat heben. Restliche Zitrone in kleine Stücke schneiden. Garnelen anbraten und anschließend mit der Zitrone auf Holzspieße stecken. Restliche Sojasauce zugeben und kurz durch schwenken. Mit Curry würzen. Salat zusammen mit den Garnelenspießen, frische Ananasraspel/-stücke darüber streuen und mit Koriander ausgarnieren.