

Gambas mit Curryaroma, Früchte und Reis

Zutaten (4 Personen)

8 Dose(n) à 180 g Eismeerkrabben

1 Apfel

1 Babyananas

2 Schalotten

0.5 l Apfelsaft

200 g Basmatireis

Currypulver

Zubereitung

Basmatireis kochen.

Gambas in der Pfanne 1 Minute anbraten und aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. In der gleichen Pfanne Schalotten, Ananas und Apfelwürfel anbraten, mit Curry, Salz, Pfeffer abschmecken und mit dem Saft ablöschen. Gambas wieder dazugeben und durchschwenken.