

## In Chili marinierte Garnelen

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad:

### Zutaten

2 Portionen

---

400 g (gekochte)	Garnelen	1	Knoblauchzehe
2	rote scharfe Paprika	3 EL	sweet Chilisauce
3 EL (geriebenen)	Ingwer	1 Bund (grünen)	Koriander
1 EL	Salz	1 EL	Olivenöl
1	Orange	2	Limetten
4	Radieschen	1	2
10 g	Lauchsprossen	1	rote Zwiebel
4	saure Gurken	50 g	Erbsen

### Zubereitung

- 
1. Die Garnelen mit Olivenöl mischen und mit dem geriebenen Ingwer, den klein geschnittenen Paprikas und gepressten Knoblauchzehen würzen.
  2. Chilisauce und Limettensaft zugeben.
  3. Zwiebel und Orange in dünne Scheiben schneiden und 2 Minuten lang in heißem Öl anbraten.
  4. Gurken und Kohl in Streifen und die Radieschen in Scheiben schneiden und mit der Garnelenmischung vermengen.
  5. Anschließend mit den Erbsen, Lauchsprossen und dem gehackten Koriander mischen und mit Salz würzen.