

## Rezept

# Karibischer Shrimpstopf

Ein Rezept von Karibischer Shrimpstopf, am 20.12.2025

## Zutaten

**1 Päckchen** TK-Bio-Shrimps (200 g)

**2** Frühlingszwiebeln

**2 EL** Olivenöl

**100 ml** Instant-Gemüsebrühe

Salz

**1- 2 Prisen** 1-2 Prisen Zucker

**100 g** geröstete, gehäutete Paprika (aus dem Glas)

**1** Knoblauchzehe

**150 g** passierte Tomaten (aus dem Tetrapack)

**2 EL** frisch gepresster Limettensaft

**2- 3 Msp.** 2-3 Msp. Sambal Oelek

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

**1.** Tiefgekühlte Shrimps in ein Sieb geben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

**2.** Geröstete Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann quer in feine Streifen schneiden.

**3.** Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und quer in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken.

**4.** Olivenöl in einer beschichteten Pfanne oder im Wok erhitzen. Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Shrimps darin unter Rühren 3-5 Min. bei mittlerer Hitze braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

**5.** Die Paprikastreifen zu den Shrimps geben, 2-3 Min. mitbraten.

**6.** Die passierten Tomaten, Gemüsebrühe und Limettensaft zugeben, kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Sambal Oelek und Zucker abschmecken.