

Rezept

Karibischer Shrimpstopf

Ein Rezept von Karibischer Shrimpstopf, am 20.12.2025

Zutaten

1 Päckchen	TK-Bio-Shrimps (200 g)	100 g	geröstete, gehäutete Paprika (aus dem Glas)
2	Frühlingszwiebeln	1	Knoblauchzehe
2 EL	Oliveneöl	150 g	passierte Tomaten (aus dem Tetrapack)
100 ml	Instant-Gemüsebrühe	2 EL	frisch gepresster Limettensaft
	Salz	2- 3 Msp.	2-3 Msp. Sambal Oelek
1- 2 Prisen	1-2 Prisen Zucker		

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.