

Karibische Crevetten

Zutaten für 5 Personen

600 g	Riesencrevetten ohne Schale	
	Caribic Spice	
1 Essl.	Maisstärke Bratbutter oder Öl	damit marinieren erhitzen, Crevetten portionenweise rasch anbraten, herausnehmen und warm stellen
2 Stück	Rüebli	
1 Stück	Peperoni	
1 Stück	Zucchetti	in Streifen schneiden
2-3 Stück	Frühlingszwiebeln	das Grüne in Ringe schneiden und zur Seite stellen, das weisse in Streifen schneiden
2 Zehen	Knoblauch	hacken
1 Stück	Chili	in Ringe schneiden
	Bratbutter oder Öl	darin Zwiebeln, Knoblauch und Gemüse anschwitzen
1-2 Essl.	Caribic Spice	darüber streuen und kurz mit anschwitzen
1-2 dl	Bouillon	(aus Gemüsebouquet zubereitet) angiesen, aufkochen,
1-2 dl	Kokosmilch	
1 dl	Tomatensugo	beigeben und ca. 5 Minuten garen
	Caribic Spice	damit abschmecken
	Zwiebelgrün	Crevetten beigeben und kurz ziehen lassen darüber streuen, Reis dazu servieren



Die verwendeten Gewürze:

Caribic Spice

Gemüsebouquet