



SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-EINTOPF MIT EXTRA GARNELEN

mit Bohnen und herzhaften Bananenpfannkuchen

EXTRA LECKERBISEN

GARNELEN



Garnelen



Banane



rote Chilischote



Gewürzmischung
„Südseetraum“



Milch



Weizenmehl



Backpulver



schwarze Bohnen



Zwiebel



Knoblauchzehe



Süßkartoffel



Tomaten



Gemüsebrühe



rote Spitzpaprika



Kokosmilch



Petersilie



25 [30 | 35] Min. 35 [40 | 45] Min.

Stufe 2 Thermomix kocht

Tag 1 - 2 kochen

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und die **Garnelen** mit **Küchenpapier** trocken.
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **2 große Schüsseln**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



1 PFANNKUCHENTEIG BEREITEN

Blätter der **Petersilie** abzupfen und **Halfte** in den Mixtopf geben.

Chili halbieren, entkernen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden (**Achtung: scharf!**), in den Mixtopf zugeben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. 100 g [150 g | 200 g] **Milch**, **Mehl**, **Backpulver** und 1 Msp. [1½ Msp. | 2 Msp.]

Salz* in den Mixtopf zugeben und **30 Sek./Stufe 5** verquirlen. **Banane** schälen, vierteln, zugeben und **10 Sek./Stufe 3** vermengen. Teig in eine große Schüssel umfüllen. Mixtopf spülen und trocknen.



4 SUPPE KOCHEN

Tomatenwürfel, **Gemüsebrühe**, **Gewürzmischung**, **Salz*** und 150 g [210 g | 250 g] **Wasser*** in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **13 Min.** [14 Min. | 15 Min.] /**Varoma**/☞/**Stufe 1** kochen. Varoma abnehmen und warm halten. **Kokosmilch** in den Mixtopf zugeben, nochmals **2 Min.** [3 Min. | 4 Min.] /**98 °C**/☞/**Stufe 1** erwärmen.

★ **TIPP:** Achte genau auf die Kochzeiten für Deine Personenmenge.

Während die **Suppe** kocht, die **Pfannkuchen** backen.



2 DÜNSTEN

Restliche **Petersilienblätter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zwiebel und **Knoblauch** abziehen und **Zwiebel** halbieren.

Süßkartoffel schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Zwiebel und **Knoblauch** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Süßkartoffelwürfel** und 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** zugeben. Alles zusammen **5 Min./120 °C**/☞/**Stufe 1** dünsten.



5 BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. Aus dem **Bananenteig** portionsweise 4 [6 | 8] **Pfannkuchen** backen. **Pfannkuchen** auf jeder Seite ca. 5 Min. backen, dann aus der Pfanne nehmen und bis zum Servieren warm halten.

Nun die **Garnelen** braten. Pfanne auswaschen, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl** bei hoher Hitze erwärmen und **Garnelen** für 4 – 5 Min. scharf anbraten, bis sie durchgegart sind.



3 WÄHRENDDESSEN

Schwarze Bohnen in den Varoma-Behälter geben und mit kaltem Wasser abspülen.

Spitzpaprika halbieren, entkernen, in ca. 1,5 cm große Stücke schneiden und in den Varoma-Behälter zugeben. Dabei darauf achten, dass genügend Garschlitze frei bleiben. Varoma verschließen.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in ca. 2 cm große Würfel schneiden.



6 ANRICHTEN

Bohnen und **Paprikastücke** aus dem Varoma in eine große Schüssel geben. **Eintopf** aus dem Mixtopf zugeben, alles gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Karibischen Süßkartoffeleintopf** auf tiefe Teller verteilen, mit **Garnelen** toppen, mit zerkleinerter **Petersilie** bestreuen und mit **Bananenpfannkuchen** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Zwiebel DE	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Süßkartoffel US ES	1	1 (groß)	2
Tomaten NL	2	3	4
rote Spitzpaprika ES	1	1	2
Kokosmilch	150 ml	250 ml	300 ml
Gemüsebrühe	4 g	6 g	8 g
schwarze Bohnen	1	1½ ☉	2
Banane BR CR	1	1½ ☉	2
Gewürzmischung „Südseetraum“	4 g	6 g	8 g
Petersilie	10 g	10 g	10 g
rote Chilischote NL ES	1	1	2
Milch 5)	100 ml ☉	150 ml ☉	200 ml
Weizenmehl 1)	75 g	100 g	150 g
Backpulver	2 g ☉	3 g ☉	4 g
Garnelen 14)	200 g	300 g	400 g
Öl* für Schritt 2	10 g	15 g	20 g
Wasser* für Schritt 4	150 g	210 g	250 g
Öl* für Schritt 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 950 g)
Brennwert	381 kJ/91 kcal	3.676 kJ/879 kcal
Fett	3,12 g	30,05 g
– davon ges. Fettsäuren	1,59 g	15,30 g
Kohlenhydrate	10,80 g	104,17 g
– davon Zucker	3,18 g	30,67 g
Eiweiß	4,70 g	45,29 g
Salz	0,331 g	3,188 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 14) Krebstiere

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien US: Vereinigte Staaten von Amerika BR: Brasilien NL: Niederlande CR: Costa Rica

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at