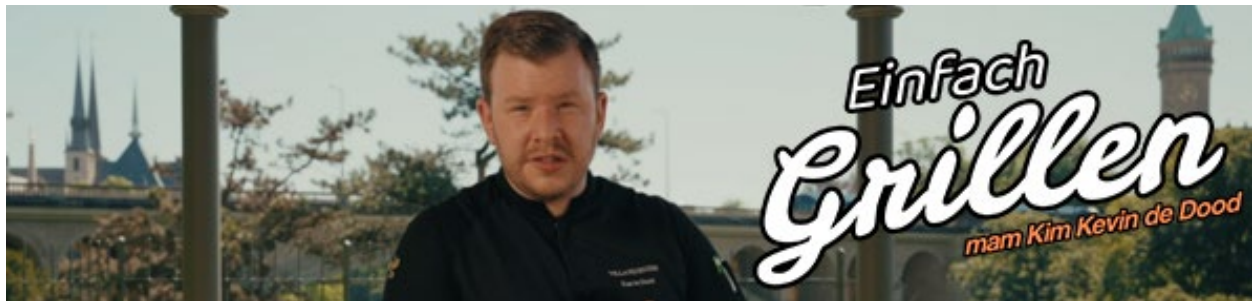




## **Gegrillte Gambas mat gréngem Curry, lerbzen a Bounen**

Fir 6 Persounen

### **Ingredienten:**

#### **Fir d'Gambas**

- 12 Gambas
- 20 g gréng Currypaste
- 50 g Olivenueleg
- 20 g Ingwer
- 20 g Zitrounegras
- Jus a Zest vun 1 grénger Zitroun
- 5 g frësche Koriander

#### **Fir d'lerbsen a Bounen**

- 100 g lerbzen
- 100 g gréng Bounen (Haricots verts)
- 100 g Zockerbounen
- 5 g Zitrounemelisse
- Jus a Zest vun 1 grénger Zitroun
- 5 g frësche Koriander

### **Zoubereedung:**

#### **D'Gambas**

- D'Gambas schielen an de Daarm ewechhuelen.
- Den Ingwer, d'Zitrounegras an de Koriander fein hacken.
- Mat der grénger Currypaste, dem Olivenueleg, dem Zitrounejus an dem Zitrounezest verméschen.
- D'Gambas an der Marinad wenden an op d'mannst 1 Stonn am Frigo marinéiere loossen. Dëst kann och schonn den Dag virdru préparéiert ginn.
- D'Gambas op Spiesser stiechen.
- Op engem ganz waarme Grill op béide Säite kuerz ugrillen, ongeféier 1 bis 2 Minutten. Opgepasst: D'Gambas brauche just eng kuerz Garzäit.

## **D'Ierbsen a Bounen**

- D'Geméis botzen a préparéieren.
- D'Ierbsen, déi gréng Bounen an d'Zockerbounen getrennt a gesalztem Waasser blanchéieren.
- Direkt duerno am Äiswaasser ofschrecken, fir d'Faarf an d'Textur ze erhalen.
- D'Geméis a mondgerecht Stécker schneiden.
- Mat Hëllef vun enger Metallpassette kuerz iwwer dem Grill ugrillen.
- Mat dem fein gehackte Koriander, der Zitrounemelisse, dem Jus an dem Zest vun der grénger Zitroun verméschen.
- Mat Salz a Pfeffer ofschmaachen.

## **Zerwéieren:**

D'Geméis harmonesch um Teller verdeelen an déi waarm gegrillte Gambas drop placéieren. Direkt zerwéieren.