

Gegrillte Mango mit süß-scharfen Currygarnelen

Zubereitung für 4 Personen

Gegrillte Mango mit süß-scharfen Currygarnelen zutaten

Süß-scharfe Currygarnelen:

2 Chilischoten, rot

12 Riesengarnelen, küchenfertig

2 EL Erdnussöl

50 g Erdnüsse, geröstet und gehackt

[1 EL Curry](#)

100 g Butter

[2 EL Ingwerhonig](#)

Gegrillte Mango:

2 reife Mangos

2 EL Erdnussöl

Kresse zum Dekorieren

Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Garnelen in dem Erdnussöl anbraten, Chili und Erdnüsse zugeben und alles mit Curry bestäuben. Butter, Ingwer und Honig unterschwenken, die Pfanne vom Herd ziehen und die Garnelen warm halten.

Mangos schälen, das Fruchtfleisch links und rechts vom Stein herunterschneiden, mit dem Erdnussöl bestreichen und mit der Schnittfläche auf einen heißen Grill oder eine Grillpfanne legen. Ca. 3 - 4 Minuten grillen, anschließend wenden und auf der anderen Seite weitere 2 Minuten grillen.

Gegrillte Mangohälften auf Teller verteilen, Currygarnelen darauf anrichten und nach Belieben mit etwas Kresse betreut servieren

