

## Rezept für Tagliatelle mit Shrimps und Mango-Papayasauce

Portionen: 4

### Zutaten

|           |                                       |
|-----------|---------------------------------------|
| 400 g     | Tagliatelle                           |
| 500-700 g | Shrimps, roh (ASC-zertifiziert)       |
| 110 g     | Paprika, rot                          |
| 110 g     | Karotten                              |
| 60 g      | Papaya (gewürfelt)                    |
| 150 g     | Mangopüree                            |
| 1         | Zwiebel                               |
| 2-3       | Knoblauchzehen (optional)             |
| 100 ml    | Hühnerfond (alternativ<br>Gemüsefond) |
| 350 ml    | Wasser                                |
| 15-20 g   | Öl                                    |
| 200 ml    | Kokosmilch                            |
| 20-30 g   | Kristallzucker                        |
| 15-20 g   | Maisstärke                            |
| 2-3 g     | Paprikapulver, edelsüß                |
| 1 g       | Currypulver                           |
|           | Salz                                  |
|           | Pfeffer (optional)                    |



### Zubereitung

1. Einen Topf mit Wasser aufstellen, etwas salzen und zum Kochen bringen. Die Tagliatelle nach Packungsanleitung kochen und mit etwas Öl vermengen.
2. Paprika, Zwiebel und Knoblauch würfeln, Karotten in Streifen schneiden. Optional Knoblauch fein schneiden.
3. Einen zweiten Topf aufstellen. Darin etwas Öl erhitzen, Paprika und Karotten leicht anschwitzen und mit Wasser ablöschen (etwas Wasser für die Bindung aufheben).
4. Danach Kokosmilch, Mangopüree, Fond und Gewürze begeben. Die Sauce zum Kochen bringen, Maisstärke mit etwas Wasser zu einer Bindung zusammenrühren und damit die Sauce binden. Zum Schluss Papayawürfel dazugeben und mit Salz abschmecken.
5. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Shrimps darin scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch begeben und leicht anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Jetzt kann angerichtet werden: Die Nudeln auf einen Teller geben, Sauce darüber verteilen und zum Schluss die Shrimps hinzufügen. Guten Appetit!

Tipp: Wer mag, verfeinert das Rezept mit Kräutern und frischem Chili.