

## Conchiglie mit Garnelen und Gemüse in Curry-Creme-Sauce

Zubereitungszeit **35 Minuten**  
Kalorien pro Portion **2143/508**



### Zutaten für 4 Personen

#### Zum Garnieren:

1 Basilikum

120 g Conchiglie

#### Sauce:

1 TL gelber Pfeffer  
40 g Spitzkohl  
80 g Kirschtomaten  
80 g Garnelen  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 g Salz  
100 g Sahne  
2 TL süßer Senf  
2 TL Currypulver  
0,5 TL Kikkoman Bio Sojasauce

1. Die Blätter vom Basilikum abnehmen, waschen und trocknen. Die Paprika halbieren, Samen entfernen und die Paprika waschen. Den Spitzkohl waschen und in 2 bis 3 cm quadratische Stücke schneiden und mit der Paprika vermischen. Die Tomaten waschen.
2. Conchiglie gemäß der Packungsanweisung kochen. In der Zeit die Garnelen waschen und trocknen. Olivenöl erhitzen, Garnelen und Gemüse hinzufügen, für 4 bis 5 Minuten sautieren, leicht mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann vom Herd nehmen und warm halten.
3. Füge die Brühe, Sahne, Sojasauce, Senf und Currypulver hinzu und bringe sie in der Pfanne zum Kochen. Reduziere die Hitze dann wieder leicht.

4. Das gesamte Gemüse, Garnelen und Conchiglie mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.