



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0  
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Kokos-Paella mit Shrimps

- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 280 g GEFRO Gemüse Paella
- 20 g GEFRO BIO Würzmischung »Indisch Curry«
- 400 ml GEFRO Suppe
- 350 ml Kokosmilch
- 150 g Cocktailtomaten
- 500 g Shrimps, küchenfertig
- 40 g Kokoschips

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Kokos-Paella mit Shrimps

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 35 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

13,1 g Fett	12 g Kohlenhydrate	31,5 g Eiweiß	4 g Ballaststoffe	300 kcal Brennwert
-------------	--------------------	---------------	-------------------	--------------------

**Kokos-Paella mit Shrimps:** 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl in einem Topf erhitzen, 280 g GEFRO Gemüse Paella zugeben, im Öl glasig anschwitzen, 20 g GEFRO BIO Würzmischung »Indisch Curry« zugeben und die Paella kurz anbraten. 350 ml Kokosmilch und 400 ml klare Brühe aus GEFRO Suppe zugeben,iterrühren und den Reis bei mittlerer Temperatur garen.

Zwischenzeitlich 150 g Cocktailtomaten waschen und halbieren. 500 g küchenfertige Shrimps vorsichtig abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Nach ca. 17 Minuten Garzeit der Paella die Shrimps und Tomaten zugeben und für weitere 3 Minuten garen. Dann vom Herd nehmen und abgedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

40 g Kokoschips in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Paella mit Salz abschmecken und mit den Kokoschips servieren.