



## Jambalaya vom Blech

### Zutaten für 4 Personen

#### Jambalaya

- ✂ 300 Gramm Garnelen, tiefgekühlt, entdarnt
- ✂ 4 Paprika
- ✂ 2 Zwiebel
- ✂ 2-4 EL Olivenöl
- ✂ 1-2 EL Cajun-Gewürzmischung \*\*
- ✂ 1 EL Rapsöl
- ✂ 250 ml Gemüsebrühe
- ✂ 3-4 EL Tomaten-Paprikamark
- ✂ 4 Weißwürste
- ✂ 2 Packungen Express-Reis à 250 g

#### Für den Dip

- ✂ 1 Knoblauchzehe
- ✂ 1 EL Olivenöl
- ✂ 200 g griechischer Sahnejoghurt
- ✂ 6 Stiele Petersilie

\*\* Cajun-Würzmischungen gibt es im Supermarkt. Ersatzweise mit Chili, Thymian, Oregano, Zimt, Paprika und Salz würzen.

### Zubereitung | ca. 35 min

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Garnelen auftauen. Paprika putzen, waschen, würfeln. Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden. Mit Öl und der Cajun-Gewürzmischung \*\* mischen. Auf einem tiefen Blech verteilen.
- 2 Gemüsebrühe und Tomaten-Paprikamark verrühren, über das Gemüse gießen. 15 Minuten im Backofen überbacken.
- 3 In der Zwischenzeit Weißwürste in Scheiben schneiden, mit den Garnelen kurz in Rapsöl in einer Pfanne anbraten. Auf dem Gemüse verteilen. Für weitere 10 Minuten in den Backofen geben. Reis unter alles ziehen und weitere 5 Minuten garen.
- 4 Knoblauch schälen, hacken. Mit 1 EL Öl und Joghurt verrühren, würzen. Petersilie waschen, hacken.
- 5 Jambalaya mit Petersilie bestreuen und mit dem Dip servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Mehr Rezepte unter [www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte](http://www.fleischwerke-zimmermann.de/rezepte)