



# Gewürz-Cake mit SwissShrimps

Zwei oder drei Scheiben von diesem köstlichen Cake und dazu ein frischer, knackiger Blattsalat – mehr braucht es nicht für den kulinarischen Glücksmoment. Das Gericht schmeckt das ganze Jahr und kann je nach Salatbeilage saisonal angepasst werden.

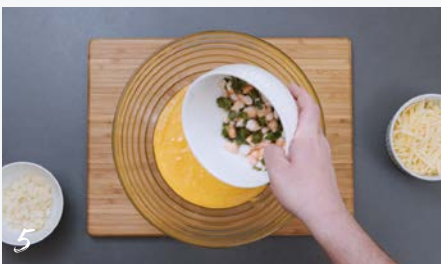
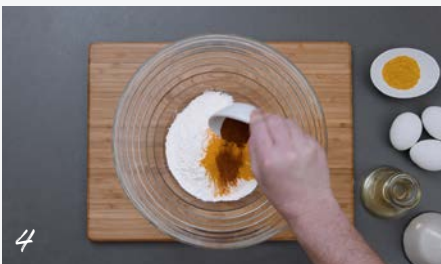


## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g	SwissShrimps
½	Limette, Saft
½ Bund	frischer Koriander
1	Zwiebel
1 EL	Pflanzenöl zum Andünsten (Kokos, Sonnenblume, Raps etc.)
100 g	Gruyère
3	grosse Eier
150 g	Mehl
½ Packung	Backpulver
1 Prise	gemahlener Safran

2 TL	Kurkumapulver
2 TL	edelsüßes Paprikapulver
1 EL	mildes Currypulver
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml	Sonnenblumenöl
130 ml	Kokosmilch

*herzhaft und  
unkonventionell*



#### ZUBEREITUNG

1. Die Shrimps in siedendem Salzwasser 2–3 Minuten garen. Sobald sie eine schöne rosa Farbe angenommen haben, mit der Schaumkelle aus dem Wasser fischen, etwas abkühlen lassen und schälen (Köpfe, Panzer und Schwänze entfernen).
2. Die Shrimps in grobe Stücke schneiden und beiseitestellen. Den Koriander waschen, trocken schütteln und abzupfen.
3. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und mit Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne andünsten. Sobald die Zwiebel glasig ist, die Pfanne von der Herdplatte ziehen. Den Gruyère mit der Röstiraffel reiben.
4. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und den Gewürzen (Safran, Kurkuma, Paprika, Curry) mischen und mit den Eiern in einer Schüssel mit Hilfe des Schwingbesens verrühren. Das Sonnenblumenöl und die Kokosmilch unterrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Shrimps, Limettensaft, Koriander, Zwiebeln und Käse unter den Teig mischen.
6. Die Cakeform leicht einfetten. Die Teigmasse in die Form füllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens rund 45 Minuten backen.

*Dazu passt:  
frischer Blattsalat.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf  
[www.swissshrimp.ch/rezepte](http://www.swissshrimp.ch/rezepte)