

GARNELEN-CURRY

Zutaten (2 Personen)

- 500 g Garnelen
- 400 ml Kokosmilch
- 150 g Zuckerschoten

Zutaten für die Paste:

- 1 Stück Ingwer
- 2 Chilischoten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Limettenblätter
- 2 geröstete Paprikaschoten
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Fischsoße
- 2 EL Sojasoße
- 1 TL Sesamöl



Zubereitung

Zutaten für die Paste im Mixer zu einer gleichmäßigen Paste mischen.

Zuckerschoten ca. 2-3 Minuten blanchieren.

Garnelen schälen und vom Darm befreien. Danach im Wok mit 1-2 EL der Paste etwas anbraten, danach rausnehmen. Restliche Paste in die Pfanne geben, etwas anbraten und mit Kokosmilch ablöschen. Danach die blanchierten Zuckerschoten hinzufügen und kurz aufkochen. Garnelen wieder hinzufügen und untermischen.

Dazu passt sehr gut Basmatireis oder chinesische Nudeln.