



Rotes Thai Curry mit Garnelen

Rotes Thai Curry mit Garnelen

800 ml Lien Ying Kokosmilch

500 g Garnelen (tiefgekühlt oder frisch)

100 g Kaiserschoten (Zuckerschoten)

10 g Bio-Ingwer, gerieben

1 Bündel Frühlingszwiebeln

1 Glas Lien Ying Zitronengras in Lake

180 g Möhren

150 g Paprika, rot

2 Esslöffel Lien Ying Rote Curry Paste

2 Knoblauchzehen

3 Esslöffel Lien Ying Erdnuss Öl

2 Esslöffel Fisch-Sauce

Rotes Thai Curry mit Garnelen

1.

Kaiserschoten und Frühlingszwiebeln waschen und die beiden Enden abschneiden. Zwiebeln, Möhren und

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Paprikaschote in dünne Stifte schneiden.

Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne (oder Wok) Öl erhitzen und für ca. 1 Min. die Currypaste, klein geschnittenen Knoblauch und Ingwer anrösten. Gemüse hinzufügen und für 2-3 Min. dünsten.

Kokosmilch, die (aufgetauten) Garnelen und plattgeklopftes Zitronengras dazugeben. Aufkochen lassen, mit Fischsauce und Sojasauce abschmecken und für 2-3 Min. leicht köcheln. Zitronengras herausnehmen.

Beispielsweise mit Jasmin-Reis servieren.