

Rezept

Lamm-Pfeffer-Curry

Ein Rezept von Lamm-Pfeffer-Curry, am 23.04.2024

Zutaten

400 g Lammrückenfilet	100 g grüne Bohnen
10 kleine Kaffir-Limettenblätter	1 EL grüne Currypaste
1 Dose Kokosmilch (400 ml, ungeschüttelt)	3 EL helle Sojasauce
1 TL Zucker	1 EL grüner Pfeffer (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Das Lammfleisch in Streifen schneiden. Die Bohnen waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Limettenblätter waschen, die Mittelrippen entfernen, Blätter aufrollen und in haarfeine Streifen schneiden.

2. Die Currypaste in 4 EL Kokossahne anbraten. Das Fleisch hinzufügen und 2 Min. darin anbraten. Übrige Kokosmilch, Sojasauce und Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze 15 Min. zugedeckt kochen lassen. Bohnen, Limettenblätter und Pfefferkörner hinzufügen und in 5 Min. fertig garen.