

Rezept

Garnelen mit Minze & Kokosmilch

Ein Rezept von Garnelen mit Minze & Kokosmilch, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|--|---|
| 400 g Riesengarnelen in der Schale | 2 TL Zitronensaft |
| 2 Schalotten | 2 Knoblauchzehen |
| 2 EL Olivenöl | 250 ml Kokosmilch |
| 1 EL grüne Currypaste | 1 fein geschnittenes Kaffirlimettenblatt |
| 1 TL Palmzucker | Fischsauce |
| 2 EL fein geschnittene Japanische Minze | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Garnelen schälen, kalt abspülen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln. Schalotten und Knoblauch schälen und hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin goldgelb dünsten. Kokosmilch angießen und aufkochen. Currypaste und Kaffirlimettenblatt zugeben.
3. Die Garnelen kurz in der Sauce erhitzen. Mit Palmzucker und etwas Fischsauce abschmecken. Mit Minze bestreuen und sofort servieren.