

Rezept

# Grüne Currysauce

Ein Rezept von Grüne Currysauce, am 12.09.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Öl
<b>1 EL</b> grüne Thai-Currypaste (aus dem Asienladen)	<b>3 TL</b> brauner Zucker
<b>5</b> Kaffirlimettenblätter (Asienladen)	<b>2</b> frische grüne oder rote Chilischoten
<b>200 ml</b> Brühe (Instant)	<b>200 ml</b> ungesüßte Kokosmilch (Dose) + 2 EL
<b>1 EL</b> Fischsauce (Asienladen)	<b>70 g</b> TK-Erbsen
<b>1 TL</b> Speisestärke	Salz
Zitronensaft	<b>10 Blatt</b> Thai-Basilikum (Asienladen)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel und die Currypaste mit dem braunen Zucker darin ca. 3 Min. anbraten. Die Limettenblätter und die ganzen Chilis dazugeben. Kurz durchschwenken und dann die Brühe angießen. Einmal aufkochen und 2-3 Min. leise kochen lassen.
2. 200 ml Kokosmilch und Fischsauce hinzufügen und alles weitere 4-5 Min. leise kochen lassen. Chilis und Limettenblätter entfernen, die Erbsen in die Sauce geben.
3. Stärke mit 2 EL Kokosmilch glatt rühren und in die Sauce einrühren. Nochmals aufkochen. Sauce kochen lassen, bis sie leicht gebunden ist. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Thai-Basilikum waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und unterrühren.