

Rezept

Grünes Garnelencurry

Ein Rezept von Grünes Garnelencurry, am 25.04.2024

Zutaten

2 große grüne Chilischoten	25 g Ingwer
1-2 Bund Koriandergrün mit Wurzeln	4 Thai-Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 EL Öl
2-3 TL grüne Thai-Currypaste	1 Dose Kokosmilch (400 ml, geschüttelt)
1-2 TL Limettensaft	2 TL Fischsauce
1 TL Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer	500 g rohe Garnelen (küchenfertig)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und hacken. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Das Koriandergrün waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen. Die Wurzeln putzen, waschen und mit den Stielen fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Dann das Öl im Wok erhitzen und Chili, Ingwer, Koriander wurzeln und -stiele, Schalotten und den Knoblauch darin unter Rühren anbraten. Die Currypaste unterrühren, alles mit Kokosmilch ablöschen und ca. 10 Min. köcheln. Mit Limettensaft, Fischsauce, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Im Curry in 4 - 5 Min. gar ziehen lassen, dann alles mit Korianderblättern und Duftreis servieren.