

Rezept

Kokos-Curry-Sauce

Ein Rezept von Kokos-Curry-Sauce, am 22.06.2024

Zutaten

1 Limette	1 Knoblauchzehe
400 g ungesüßte Kokosmilch (aus der Dose)	2-3 TL gelbe Currypaste
1 TL Kurkuma (Gelbwurz)	2 EL Fischsauce
Salz	Pfeffer
1 TL Zucker	1/2 Bund Koriandergrün (ersatzweise glatte Petersilie)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe schälen.
2. Die Kokosmilch in einen Topf gießen und zum Kochen bringen. Limettenschale und -saft hinzufügen, den Knoblauch dazupressen. Currypaste und Kurkuma einrühren und unter Rühren auflösen. Die Sauce mit Fischsauce, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Bei mittlerer Hitze 5-6 Min. köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist. Dabei immer wieder umrühren.
3. Inzwischen das Koriandergrün waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen. Einige davon zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken und unter die Sauce rühren. Nochmals abschmecken und mit Korianderblättchen bestreuen.