

Garnelen Curry mit Koriander

Gesamtzeit: 60 min.

Portionen: 4



Zutaten:

150g Garnelen tiefgefroren und geschält
4 Stängel Koriander
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Chilischote, Jalapeno
1 EL Sonnenblumenöl
250 ml Wasser
165 ml Kokosmilch
1 Beutel Fix für Currygeschnetzeltes
200g Brokkoli
100g frischen Ingwer
Thai Currypaste
Limettensaft
Sojasauce
Currypulver
2 Möhren
Lauchzwiebeln
Reis

Anweisungen:

Garnelen auftauen, waschen und trocknen.
Koriander fein hacken.
Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden.
Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
Chilischote fein hacken.
Garnelen in heißen Öl anbraten.
Paprika und Zwiebeln dazugeben.
Gewürze dazugeben und 4 min. mitköcheln lassen.
Mit Reis servieren.
Mit Koriander anrichten.