Shrimps in Kokos-Currysauce

Die Shrimps mit Kokos-Currysauce schmecken herrlich. Das Rezept aus der asiatischen Küche werden deine Lieben mögen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

500 g	Shrimps
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
100 g	Cocktailtomaten
2 EL	Erdnussöl
1 TL	Ingwer (gerieben)
1 TL	Kurkuma
1 TL	Curry
250 ml	Kokosmilch
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Shrimps in Kokos-Currysauce** die Shrimps waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Cocktailtomaten halbieren die Chilischote von den Kernen befreien und zerhacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Shrimps etwa 3 Minuten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

3. Die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer andünsten. Chili, Curry, Kurkuma hinzugeben und kurz anbraten. Die Kokosmilch angießen und mit Salz würzen.

4. Shrimps und Tomaten dazu geben und etwa 3 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit etwas eindickt. Auf Teller anrichten und dazu Basmati Reis servieren.

Tipp