



Schnelles Garnelen-Gemüse-Curry

mit Kokosmilch und Thai-Basilikum, dazu Reis



ca. 25min



3-4 Personen

Zeit für ein cremiges Curry! Zarter Lauch, fruchtige Tomaten, zitronig-würziger Ingwer und aromatisches Thai-Basilikum machen aus diesem asiatischen Gericht eine echte Gaumenfreude. Feine Garnelen liefern eine Extraportion Eiweiß und die gelbe Currypaste heizt uns ordentlich ein. Und dann ist es auch noch ruckzuck fertig! Was will man mehr?

- 2 Stangen Lauch
- 300g Sushireis
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 10g Thai-Basilikum
- 4 Tomaten
- 1 Pck. gelbe Currypaste
- 400ml Kokosmilch
- 2 Pck. ASC-Garnelen, aufgetaut

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Krebstiere (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 624kcal, Fett 26.3g,
Kohlenhydrate 71.5g, Eiweiß 23.7g



In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 18-20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Den **Lauch** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** mit 1 Prise Salz in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl 3-4Min. unter gelegentlichem Rühren anbraten. Die **Thai-Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Tomaten** würfeln.



Ca. $\frac{1}{3}$ der **Currypaste** unter den **Lauch** rühren und ca. 1Min. mitbraten. **Tipp:** Wer es scharf mag, verwendet mehr **Currypaste**. Die **Kokosmilch**, die **Tomaten** und 1TL Zucker zugeben, einmal aufkochen und das **Curry** bei mittlerer Hitze ca. 1Min. köcheln lassen.



Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und kurz abtropfen lassen, in die Pfanne geben und 3-4Min. mitgaren, bis die **Garnelen** rosa sind.



Das **Garnelen-Gemüse-Curry** mit dem **Reis** anrichten und mit dem **Thai-Basilikum** garniert servieren.