



Grünes Curry mit Crevetten (für 10 Personen)

- THAI KITCHEN Woköl zum anbraten
- 150g THAI KITCHEN Grüne Curry Paste
- 1500g Black Tiger Crevetten, geschält 26/30
- 1000g Gemüse (Auberginen, Zwiebeln, Babymais etc.)
- 100g Cherry Tomaten
- THAI KITCHEN Fischsauce zum abschmecken
- 1lt THAI KITCHEN Kokosnussmilch

Garnitur

- Rote Chilischoten in Ringe geschnitten
- Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten

Beilage Jasminreis

Zubereitung

1. Woköl erhitzen, Crevetten kurz und kräftig anbraten und zur Seite stellen
2. Curry Paste in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen
3. Kokosnussmilch hinzufügen, aufkochen lassen und danach das Gemüse mit der längsten Garzeit beifügen. Das restliche Gemüse in der Curry Sauce kochen
4. Die Crevetten zurück in die Curry Sauce geben, wärmen und mit Fischsauce abschmecken
5. Mit Chili und Frühlingszwiebeln garnieren

Tipp

Das Curry kann bei Bedarf mit Palmzucker oder zusätzlich Kokosnussmilch milder gemacht werden.

Weitere Rezepte unter: www.thaikitchen.ch