

Garnelen-Curry mit Basmati

Für zwei Personen

Für das Garnelen-Curry:

400 g Garnelen	200 g rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Zwiebel	3 cm Ingwer	2 Knoblauchzehen
1 grüne Chillischote	2 Stängel Koriander	200 ml Kokosmilch
70 g Tomatenmark	2 TL rote Currypaste	2 TL gemahlener Koriander
2 TL gemahlener Kreuzkümmel	2 EL Olivenöl	Mehl, Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Basmatireis	Salz
-------------------	------

Für das Garnelen-Curry:

Die Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken.

Chilischote halbieren, längs aufschneiden, von den Kernen entfernen und kleinschneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Chili und Koriander im Olivenöl anbraten.

Währenddessen Paprika halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Garnelen waschen und trockentupfen.

Paprika mit gemahlenem Koriander und Kreuzkümmel zu dem Gemüse in die Pfanne geben und 5 Minuten andünsten. Anschließend Tomatenmark, Currypaste, Kokosmilch und Garnelen hinzugeben, 10 min mitgaren.

Eventuell mit etwas Mehl andicken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für den Reis:

Basmati zu Beginn wässern. Anschließend in ein Haarsieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Danach mit 150 ml Wasser und etwas Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Temperatur herunter drehen und etwa 15 min. mit Deckel köcheln lassen. Anschließend bis zum Anrichten den Reis zugedeckt zur Seite stellen. Zum Schluss mit einer Gabel auflockern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Bruns am 13. September 2018