

## Thai-Curry mit Garnelen und Hirse

### Für 2 Portionen:

250 g Hirse	2 Rote Bete	1 rote Paprika
200 g Garnelen	250 ml Kokosmilch	Chili
Ingwer	Paprikapulver, Curry	Salz, Pfeffer
Kokosöl		

Hirse mit der doppelten Menge Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Hitze reduzieren, Topf zudecken und köcheln lassen.

Das Gemüse putzen und klein schneiden.

In einer Pfanne oder in einem Wok 1 EL Kokosöl erhitzen. Ingwer klein hacken und zusammen mit Garnelen, Gewürzen, Salz, Pfeffer und Chili scharf anbraten. Das Gemüse dazugeben und für ein paar weitere Minuten braten lassen. Nun Kokosmilch hinzufügen und kochen lassen. Bei Bedarf erneut würzen.

NN am 07. Februar 2021