

## Garnelen-Curry mit roten Linsen

### Für 4 Personen:

1 Zwiebel	2 EL Butter	400 ml Kokosmilch
2 Stängel Zitronengras	1 rote Chilischote	1 EL frisch geriebener Ingwer
1 Limette (Saft, Abrieb)	1 TL mildes Currypulver	Salz, schwarzer Pfeffer
100 g rote Linsen	500 g Garnelen	

### Zum Anrichten:

3 EL Kokosraspeln	fertig gegarter Reis
-------------------	----------------------

Für das Garnelen-Curry die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Butter bei mittlerer Temperatur in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Dann mit der Kokosmilch aufgießen. Das Zitronengras klopfen und in die Sauce geben. Die Chilischote entkernen, in feine Würfel schneiden und mit dem Ingwer in die Kokosmilch geben. Die Sauce mit der Limette, dem Curry-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Linsen in die Kokosmilch geben und alles zusammen ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wenn die Linsen fast weich sind, die Garnelen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Curry anschließend nochmals abschmecken. Anrichten: Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Den Reis in Tassen abfüllen und auf die vorgewärmten Teller stürzen. Daneben das Garnelen-Curry anrichten und mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Christian Henze am 22. Januar 2022