

Thaicurry mit Riesencrevetten

4-Personen

Zutaten:

1	-	Bund Frühlingszwiebeln
2	-	TL frisch gehackter Ingwer
2	-	Knoblauchzehen
2	-	Tomaten
1	-	Zucchini
6-8	-	dl Kokosmilch (Aus der Dose, ungesüsst)
1 ½	-	EL grüne Currypaste
300	-	gr gegarte, geschälte grosse Crevetten
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	frischen Koriander (nach Belieben)
etwas	-	Oel zum anbraten
-	-	Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Tomaten waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini schälen und ebenfalls klein würfeln.

Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch Tomaten und Zucchini im Oel bei starker Hitze 4-5 Minuten braten. Kokosmilch mit Currypaste und Zitronensaft untermischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und offen bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten köcheln lassen.

Die Crevetten darin erhitzen, in vorgewärmte Suppenschalen anrichten, nach Belieben mit Korianderblättchen garnieren und sofort servieren.