

Cocos Garnelen

- 1 Zwiebel
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 0.5 rote Chilischote
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 3 El Öl
- 10 Garnelen (à ca. 20 g, geschält, küchenfertig)
- Salz
- 200 ml ungesüßte Kokosmilch
- 150 ml Geflügelbrühe
- 1 El Limettensaft
- 2 Stiele Basilikum
- 2 El geröstete, gesalzene Cashewkerne

Zwiebel und Ingwer fein würfeln. Knoblauch und Chili hacken. Paprikaschoten putzen, vierteln, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Garnelen darin 2-3 Min. rundherum anbraten, salzen, herausnehmen und beiseitestellen. 1 El Öl in die Pfanne geben und Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Paprika 5 Min. bei mittlerer Hitze braten.

Kokosmilch und Brühe zugießen und aufkochen. Garnelen zugeben und kurz in der Sauce erwärmen. Alles mit Salz und Limettensaft abschmecken und mit Basilikumblättchen und grob gehackten Cashewkernen bestreut servieren.

Dazu passt Reis.