

Curry-Soße

Für zwei Personen

50 g Butter	2 Schalotten	40 g Ingwerknolle
1 Mango	1 Stange Zitronengras	2 Limettenblätter
1 TL gelbe Currypaste	500 ml Kokosmilch	Salz, Pfeffer

Schalotten und Ingwer schälen, würfeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Currypaste hinzugeben. Mango schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Mit Kokosmilch ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Mango hinzugeben und alles köcheln lassen. Zitronengras und Limettenblätter hacken und dazugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rene Eggl am 21. September 2016