

Garnelen-Curry mit Jasmin-Reis

Für 4 Portionen

200 g Jasmin-Reis	Salz, Pfeffer	300 g Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Rapsöl	1 Pck. Garnelen (225 g)
1 TL Curry	400 ml Kokosmilch	200 g junge TK-Erbсен
1 Limette		

Jasminreis nach Packungsanweisung zubereiten.

In der Zwischenzeit Möhren schälen und in schmale Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

1 EL Öl erhitzen und die Garnelen bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten rundherum braten. Aus der Pfanne nehmen.

1 EL Öl in die Pfanne geben und die Möhren sowie das Currypulver anschwitzen. Mit Kokosmilch ablöschen, Frühlingszwiebeln und Erbsen zugeben und 10 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln. Die Garnelen zugeben und das Curry mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Limettensaft abschmecken.

Garnelencurry mit dem Jasminreis servieren.

NN am 13. September 2026