

Garnelen-Curry mit Süßkartoffeln

Für 2 Personen:

200 g Garnelen	1 kleine Süßkartoffel	1 Pack. grüne Bohnen
1/2 Limette	1 Pack. Currypaste	1 Dose Kokosmilch
1/2 Bund Koriander	1 Spur Fischesauce	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Eine Süßkartoffel in Scheiben schneiden und in einen Topf mit Öl geben.

Geputzte Bohnen dazu geben und ebenfalls mit anbraten Garnelen und Currypaste auch mit anrösten.

Alles mit Kokosmilch übergießen und Limettensaft hinzufügen.

Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Grob gezupfter Koriander und wenn vorhanden Fischesauce mit in den Topf geben.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020