

Garnelen in Kokos - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Garnelen, roh
1	Essl.	Speisestaerke
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Fischsauce
1	Teel.	Zucker
2		Bundzwiebeln
3		Knoblauchzehen
3	Essl.	Oel
1	Teel.	Sesamoel
2	Essl.	Currypaste, rot
40	Gramm	Kokosmilch, fest
500	Gramm	Spaghetti
		Koriandergruen
		Thai-Basilikum

Anleitung:

Garnelen aus der Schale loesen, laengs halbieren und den Darm entfernen. Mit Speisestaerke, Zitronensaft, Fischsauce und Zucker umwenden und 15 min. durchziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Die beiden Oele in einer zweiten Pfanne oder im Wok erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anduensten. Die Garnelen dazugeben und unter staendigem Ruehren leicht anbraten.

Currypaste hinzufuegen und feste Kokosmilch mit gut 250 ml Wasser angiessen. Alles verruehren, 2 min. durchkochen. Abschmecken, eventuell mit Fischsauce und Zitronensaft nachwuerzen. Die gehackten Kraeuter einruehren. Nudeln zubereiten.