Crevetten-Curry

Schnell und lecker / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette

Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	15min	20min

Heute verrate ich euch, wie ihr im Handumdrehen ein leckeres Crevetten-Curry zubereiten könnt! Es ist ein sehr simples Gericht, das ich gerne und oft unter der Woche koche, um eine schnelle und gesunde Mahlzeit auf dem Tisch zu haben. Normalerweise serviere ich dazu weissen Reis, einen frischen Gurkensalat und Naan, als sättigende Beilage. Wenn du keine Crevetten magst, kannst du diese ganz einfach durch Poulet oder Tofu oder Paneer für eine vegane bzw. vegetarische Variante ersetzen.

Liste des ingrédients

Für die Crevetten

- 500g rohe, ausgenommene Crevetten
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 1/4 TL Chilipulver
- 2 EL Limettensaft

Für das Curry

- 1 Zwiebel
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Dose à 400g gehackte Tomaten
- 2 TL Tomatenkonzentrat
- 1 EL Currypulver
- 1 TL gemahlenes Kurkuma
- 2,5 dl Kokosmilch
- Salz und Pfeffer

Zum Anrichten (optional)

- Koriander
- Frische Minze
- Limettenviertel
- gekochter Reis
- Naan nature

Étapes de préparation

1

Zuerst die Crevetten marinieren. Dazu die Crevetten mit allen Zutaten anmachen und für 20 bis 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

2

Für das Curry die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Ein wenig Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel während 2-3 Minuten anschwitzen. Dann die Gewürze, den Knoblauch, Ingwer und das Tomatenmark hinzufügen und eine weitere Minute kochen.

3

Die gehackten Tomaten dazugeben, zum Köcheln bringen, dann die Kokosmilch hinzufügen und während ca. 10 Minuten einkochen lassen.

4

Die Crevetten mit der Marinade in die Sauce geben und für weitere 5-8 Minuten kochen, bis die Crevetten gar sind. Dabei gelegentlich umrühren.

5

Das fertige Curry noch heiss mit den Beilagen deiner Wahl servieren und umgehend geniessen. Guten Appetit!