

Betty
bringt's



Rotes Thai-Curry mit Riesencrevetten

Betty Bossi

Zutaten

2 Pers.

4 Pers.

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| Jasmin Reis | 200 g | 400 g |
| kaltes Wasser | 3 dl | 6 dl |
| Rote Curry-Paste | 2 EL | 4 EL |
| Stängel Zitronengras | 1 | 1 |
| Kaffirlimetten- Blätter | 2 | 4 |
| Öl zum Braten | ½ EL | ½ EL |
| Kokosnussmilch | 400 ml | 800 ml |
| Betty Bossi Thai-Mix | ½ Pack | 1 Pack |
| rote Chili | 1 | 1 |
| Fischsauce | 1 TL | 2 TL |
| Krevetten, roh | 200g | 400g |
| Thai-Basilikum | 1 Bund | 1 Bund |

Zeit

ca. 30 Min.

Stufe

einfach

Nährwert pro Portion:

Portion: 337 kcal, F 9 g, Kh 39 g, E 25 g

Zubereitung

- 1** Reis gut abspülen, mit Wasser in eine kleine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 15 Min. quellen lassen. **Öl, Curry Paste, Zitronengras** und **Kaffirlimetten- Blätter** in einer Pfanne ca. 3 Min. rührbraten. Kokosnussmilch begeben und kurz bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- 2** **Chili** entkernen und fein schneiden, **Mini-Maiskolben** quer halbieren, **Auberginen** vierteln, **Erbsen-Auberginen** abzupfen, **Okras** längs halbieren, Bohnen in Stücke schneiden. Gemüse und **Fischsauce** begeben.
- 3** **Krevetten** von hinten bis in die Mitte aufschneiden, nach ca. 8 Min. begeben und ca. 3 Min. mitkochen. **Thai-Basilikum** dazugeben und 2 Min. ziehen lassen. Mit Jasmin Reis servieren.