

# Kochen mit Klaus

## Gelbes Thai-Garnelencurry

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 400 ml Kokosmilch, 195 g gelbe Thai-Currypaste, 250 g Garnelen,
- 4 Lauchzwiebeln, 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 250 g Paprika-Mix,
- 25 g Ingwer, 3 Möhren, Zitronenpfeffer, 2 EL br. Zucker, Sesamöl,
- Zitronensaft, 1 kl. Glas feine Pilzmischung, 150 g Mungobohnen,
- gemahl. Koriander u. Kreuzkümmel, ½ Bund frischer Koriander

**Zubereitung:**

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel, Ingwer u. Knobi fein, Paprika grob würfeln. Rest Zwiebeln achtern. Möhren in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Garnelen waschen u. mit Zitronensaft beträufeln.



2. Currypaste in einem Topf anrösten, mit Kokosmilch ablöschen, verrühren u. einige Min. reduzieren lassen. Zucker, Zitronensaft, gem. Koriander u. Kreuzkümmel zugeben. 20 Min. köcheln lassen.



3. Pilze abgießen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Karotten, Zwiebeln, Knobli, Ingwer, Lauch u. Paprika mitbraten. Thai-Curry unterheben, Pilze mit Sprossen unterrühren u. 15 Min. köcheln lassen. Garnelen mit Pfeffer zugeben, 10 Min. erwärmen. Koriander hacken u. einrühren.



*Tipp des Chaoten: Mit Koriander zu Jasmin-Reis servieren.*

