

Kochen mit Klaus

Indisches Balti-Curry mit Garnelen 🍤

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK-Riesengarnelen, Zitronensaft, 3-4 Zwiebeln, 4 Knobizehen,
- 3 Lauchzwiebeln, 1 rote, 1 grüne Paprika, Salz, 3 EL Koriandersamen
- 1 EL ganze Kreuzkümmel, ½ Dose gehackte Tomaten, 150 g Joghurt,
- je 1 TL gemahl. Koriander & Kreuzkümmel, ½ Glas Balti-Currypaste,
- 2-3 EL gehacktes Koriandergrün, Öl

Zubereitung:

1. Garnelen auftauen lassen u. mit Zitronensaft beträufeln. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Paprika entkernen, waschen, grob würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Koriandersamen u. Kreuzkümmel im Mörser oder in einer Gefrierdüte zerreiben.



2. Koriander-Kümmel-Mischung in Öl anrösten. Zwiebeln, Knobi zufügen u. glasig dünsten, Paprika zugeben, unter Rühren 5 Min. braten. Currypaste mitbraten, gehackte Tomaten zugeben, mit Salz würzen.



3. Gemahlener Koriander, Kreuzkümmel u. Joghurt unterrühren. Abgedeckt 20 Min. bei kleiner Hitze schmoren. Gelegentlich umrühren. Garnelen unterrühren, offen weitere 10 Min. unter Rühren köcheln lassen. Koriandergrün unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis mit Chilifäden garniert servieren!

