

# Kochen mit Klaus

## Indisches Garnelen-Curry „Madras“ (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 250 g TK Garnelen, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 2 Kartoffeln, Öl,
- 2 EL Koriandersamen, 2 TL Kreuzkümmel, 250 g Paprika (rot/grün),
- 1 rote Chilischote, 3 EL Tomatenmark, 1 Pck. Madras-Currypaste,
- 400 ml Kokosmilch, 80 g TK-Erbesen, 5-8 Zweige Koriander

### Zubereitung:

1. Garnelen auftauen, waschen, trockentupfen u. mit Zitronensaft befeuchten. Zwiebeln achteln, Paprika grob würfeln. Chili, Knobi fein u. Koriander grob hacken. Kartoffeln schälen u. klein würfeln.



2. Koriander u. Kümmel im Mörser zerreiben, in heißem Öl anrösten. Zwiebeln, Chili u. Knobi zugeben, mitbraten. Kartoffeln, Paprika mitbraten. Tomatenmark u. Paste zugeben, 5 Min. braten. Mit Kokosmilch ablöschen u. aufkochen. Abgedeckt 30 Min. köcheln lassen.



3. 8 Min. vor Garende die Garnelen mit Erbsen unterheben u. erhitzen. Gelegentlich umrühren. Koriander unterheben u. sofort servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Basmati-Reis mit Koriander u. Chiliringen bestreut servieren!*

