

Kochen mit Klaus

Rotes Flusskrebs-Curry mit Pak Choi 🌶️

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 ml Kokosmilch, 2-3 EL rote Currypaste, 200 g Flusskrebse, Öl,
- 2 Zwiebel, 2 Knobizehen, 15 g Ingwer, 250 g TK-Asiagemüse,
- 1 Pak Choi, je 1 EL Zucker, Fischsauce, Sojasauce & Zitronensaft,
- 200 g Champignons, 2 EL gehackter Koriander, geröstete Erdnüsse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel, Ingwer u. Knobi fein würfeln. 2. Zwiebel achteln. Pak Choi-Strunkende entfernen u. in breite Streifen, Pilze in Scheiben schneiden.



2. Kokosmilch in einem Topf zum Kochen bringen, einige Min. reduzieren lassen, Currypaste einrühren, 5 Min. kochen lassen. Fischsauce, Zucker, Sojasauce, Zitronensaft zugeben u. ca. 10 Min. kochen.



3. Zwiebeln, Knobi u. Ingwer in Öl andünsten. TK-Gemüse u. Strunkteile des Pak Choi zugeben, einige Min. mitbraten. Mit dem Thai-Curry ablöschen. Pilze mit Flusskrebsen zugeben u. 15 Min. köcheln lassen. Koriander u. Pak Choi-Grün einrühren.



Tipp des Chaoten: Mit Erdnüssen garniert zu Basmatireis reichen!

