

## **Annes Thai-Curry mit Garnelen und Süßkartoffeln**

**Für 2 Personen**

<b>Zutaten</b>	<b>Zubereitung</b>
1 Schalotte	Schalotte, Ingwer und Knoblauch in feine Würfel schneiden.
20 g Ingwer	Paprikaschote längs halbieren und entkernen und in große Würfel schneiden. Süßkartoffel schälen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Mango schälen, vom Stein lösen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Garnelen abwaschen und mit Küchenpapier abtupfen.
1 Knoblauchzehe	
1 rote Spitzpaprika	
1 Süßkartoffel (groß)	
1 reife Mango	
200 g Garnelen (küchenfertig)	Basmatireis nach Packungsanlage kochen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Schalotte und Ingwer andünsten, den Knoblauch nur kurz mitdünsten. 1 TL Zucker und Currypaste hinzufügen. Kokosmilch und 250 ml warmes Wasser hinzugeben. Paprika und Süßkartoffel hinzugeben und mitdünsten. Zunächst 2-3 Minuten offen köcheln lassen, dann nochmal 2-3 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Mangoscheiben auf das Curry legen und zugedeckt 2-3 Minuten erwärmen. Garnelen drauflegen und mit geschlossenem Deckel köcheln, bis die Süßkartoffel und Garnelen gar sind.
Basmatireis für 2 Personen	
2 El Sonnenblumenöl	
1 TL Zucker	
2-3 TL rote Currypaste	
200 ml Kokosmilch	
250 ml warmes Wasser	
Saft einer Limette	Zutaten gut verrühren und mit Salz, Zucker und Limettensaft abschmecken. Mit Koriander bestreut servieren.
Prise Salz	
etwas Zucker	
Koriandergrün (zum Verzieren)	<b>Guten Appetit!</b>