

Kotányi

Professional

Shrimps-Gemüse Curry

Hauptspeise

Fischgerichte

Vegetarisch



ZUBEREITUNG

Gemüse waschen und schneiden. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Shrimps beidseitig anbraten. Salzen, pfeffern und mit 1 EL Curry würzen. Die Shrimps aus der Pfanne nehmen, den Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen. Obers oder Creme fraîche und Gemüse zugeben, bei kleiner Hitze einköcheln lassen. Zum Schluss Shrimps unterrühren.

Tipp: Als Alternative kann man dieses Gericht im Wok zubereiten und Obers oder Creme fraîche gegen Chili und Sojasauce tauschen.

ZUTATEN

300 g Shrimps ausgelöst

200 g Gemüse (Lauch, Paprika, Erbsenschoten)

2 EL Sonnenblumenöl

4 cl Weißwein

1/2 l Schlagobers oder Creme fraiche

Salz, Pfeffer

1 Pkg. Currymix