

Rezeptvorschlag

Garnelen auf Curryblätter

Zutaten (für 2 Portionen)

500 g	Garnelen
12	Spicy's Curryblätter
2 Zehen	Knoblauch
1	Chilischote
1 TL	Kokosöl
1 EL	Fischsauce

Zubereitung

Die Curryblätter in feine Streifen, den Knoblauch in dünne Scheiben und die Chilischote in feine Ringe schneiden. Die Garnelen im Öl kurz anbraten und dann herausnehmen.

Im Öl nun Chili, Knoblauch und zum Schluss die Curryblätter anschwitzen. Die Garnelen wieder dazugeben und mit Fischsauce abschmecken.

Sehr gut zu Reis.

Guten Appetit!