



Gambas in Coco Tara Coconut Curry-Sauce

Zutaten :

30 Stck. rohe (graue) Gambas
400 ml Coco Tara Coconut Milk
3 Stck. Lorbeerblätter
2 EL Olivenöl
1 TL Curry
1 TL Curcuma (Asialaden)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Gambas in einer großen Pfanne ca. 2-3 Min in heißem Öl anbraten.

Die Gambas herausnehmen, sobald sie gar sind (und rosa geworden sind). Nun die Coco Tara Coconut Milk, Curcuma, Curry und Lorbeerblätter zugeben. Salzen, pfeffern.

Bei mittlerer Hitze kochen, lassen, bis die Coco Tara Coconut Milk schön gelb geworden ist (7-10 Min).

Die Lorbeerblätter herausnehmen und sofort servieren.

Dazu Reis servieren.