

# Tici Kaspar

## SCHNELLES GARNELEN-KÜRBIS-CURRY

### Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Riesen-Garnelen, ungeschält
- 600 g Kürbis, geraspelt
- 1 EL Kokosöl
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 - 3 EL rote Currypaste (Blue Elephant)
- 250 ml Wasser
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- einige Limettenblätter
- 2 TL brauner Zucker
- Spritzer Limettensaft
- Spritzer Fischsauce

### Außerdem

- 1 Pkg. Buchweizen, Glas- oder Reismudeln
- 1 Handvoll Cashewkerne, gesalzen
- 2 Jungzwiebel, in feine Ringe geschnitten

### Zubereitung:

- Garnelen von der Schale befreien, beiseitestellen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer Wok-Pfanne Zwiebel und Knoblauch mit Kokosöl goldgelb rösten, Garnelenschalen untermengen und für einige Minuten mitrösten, zum Schluss Currypaste beimengen und kurz rösten.
- Mit Kokosmilch und Wasser aufgießen, 2 TL braunen Zucker, einige Limettenblätter und den grob geraspelten Kürbis untermengen, für 5-10 Minuten köcheln lassen.
- Zum Schluss die Garnelen unterheben und nur mehr wenige Minuten leicht ziehen lassen.
- Mit einem Spritzer Limettensaft und Fischsauce, sowie einer Prise Salz das Curry abschmecken.
- Das Garnelen-Curry mit Nüssen und Frühlingszwiebel garnieren und mit Nudeln oder Reis servieren.

**Zubereitungszeit:** 20 bis 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht