

GARNELEN-BANANEN-CURRY

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	700 g	Küchenfertige Garnelen	Unter fließend kaltem Wasser waschen und gut abtropfen lassen.
2	3	Tomaten	Waschen, halbieren, vom Stielansatz befreien und in kleine Stücke schneiden.
3	1 Bund	Frühlingszwiebeln	Waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
4	1 EL	Bratöl	In einer breiten Pfanne erhitzen.
5	Alle	Tomaten- und Zwiebelringe	Vorsichtig in das heiße Fett geben und umrühren.
6	Alle	Garnelen	In die Pfanne geben und bei großer Hitze 3-4 Minuten umrühren. Evtl. noch Wasser zufügen.
7	2-3 EL	Curry	Einrühren.
8	2	Knoblauchzehen	Schälen und durch die Presse drücken.
9	4	Bananen	Schälen, in Stücke schneiden, ebenfalls in die Pfanne geben und kurz durchrühren.
10	250 ml	Kokosmilch	Langsam in die Pfanne einrühren und auf kleiner Hitze köcheln lassen.
11	2-3 EL	Speisestärke	In eine Schüssel geben, mit etwas kaltem Wasser anrühren, zügig in die Pfanne einrühren und kurz aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen.
12	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Abschmecken.