

## Kokosnuss Jinga – Crevetten in Kokosnuss (mild)

Für 4 Personen

- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Stück frischer Ingwer
- 2 Tomaten
- 500 g Crevetten *gekocht und geschält (Tailon)*
- 2 EL Pflanzenöl
- 6 TL Patak's Curry-Gewürzpaste *mild*
- 85 g Kokosnusscrème
- 1,5 dl heisses Wasser
- 1 TL Tomatenpurée
- 2 TL Zitronensaft
- Salz
- 1 EL Kokosnusssraspel

**1** Zwiebel hacken,  $\frac{1}{2}$  TL Ingwer fein abreiben. Tomaten grob hacken. Crevetten schälen.

**2** Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Ingwer andünsten, bis sie weich sind. Patak's Curry-Gewürzpaste Mild hinzufügen und 2 Minuten mitdünsten.

**3** Kokosnussextrakt mit heissem Wasser mischen. Mit den Crevetten zu der Zwiebel geben. Tomatenwürfeln, Tomatenpurée, Zitronensaft und Salz hinzufügen. 5 Minuten köcheln lassen. Auf einem Reisbett servieren. Mit Kokosnusssraspeln garnieren.

Vorbereitungszeit 10 Minuten

Zubereitungszeit 15 Minuten

