

## Gelbes India-Curry mit Shrimps (5 Personen)

### Zutaten:

600 g	Tiger Shrimps
200 g	frische Champignons
1 Stk.	gelbe Paprika
3 Stk.	Rüebli
2 Stk.	Schalotte
1 EL	scharfes Wok-Öl
1-2 EL	gelbe Curry-Paste
1-2 EL	indisches Curry-Pulver
5 dl	Kokosnussmilch
2 EL	Erdnussöl
1 EL	Feinzucker
1 Handvoll	Cashew-Nüsse
3 Stk.	Zitronengras

### Zubereitung:

1. Falls nötig Tiger Shrimps auftauen und Schwänze entfernen
2. Rüebli und Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden, Paprika in Streifen oder Würfel schneiden, die Champignons putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden
3. Wok-Öl in Wok erhitzen, zuerst Schalotten und dann Shrimps anbraten, Gemüse, Curry-Pulver und Cashews dazugeben und mit Currypaste kurz anrösten, dann mit Kokosnussmilch ablöschen, Zitronengrass dazugeben und ca. 10 Min. bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen.
4. Je nach Gusto abschmecken und heiss servieren