AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	international

CREVETTEN IN CURRY-KOKOS-SAUCE



Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. Ed. Michael Fischer 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das raffinierte Gericht mit den asiatischen Zutaten ist schnell zubereitet. (+20 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

8	Crevetten, gross, roh	40 Bl	Thai-Basilikum
2 EL	Olivenöl	1 dl	Kokosmilch
		2 EL	Curry

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C vorheizen. Crevetten von der Schale befreien, dabei Kopf und Schwanzspitze unversehrt lassen. Meeresfrüchte in eine ofenfeste Form geben.
2. Olivenöl, Basilikum, Kokosmilch vermischen. Curry darunterziehen, salzen und pfeffern. Sauce über Crevetten geben und 20 Min. in den Ofen geben.
3. Crevetten mit Reis oder frischen Teigwaren servieren.