

Kotányi

Professional

## Shrimps-Gemüse Curry

Hauptspeise

Fischgerichte

Vegetarisch



### Zubereitung

Gemüse waschen und schneiden. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Shrimps beidseitig anbraten. Salzen, pfeffern und mit 1 EL Curry würzen. Die Shrimps aus der Pfanne nehmen, den Bratenrückstand mit Weißwein ablöschen. Obers oder Creme fraîche und Gemüse zugeben, bei kleiner Hitze einköcheln lassen. Zum Schluss Shrimps unterrühren.

**Tipp:** Als Alternative kann man dieses Gericht im Wok zubereiten und Obers oder Creme fraîche gegen Chili und Sojasauce tauschen.

### Zutaten

300 g Shrimps ausgelöst

200 g Gemüse (Lauch, Paprika, Erbsenschoten)

2 EL Sonnenblumenöl

4 cl Weißwein

1/2 l Schlagobers oder Creme fraîche

Salz, Pfeffer

1 Pkg. Currymix