

Phat Pik Gaeng Thalee

(gebratenes Curry mit Tintenfisch und Garnelen))



Zutaten (Portion für ca. 3 Personen):

150g	Tintenfischtube(n)
150g	Garnelen
1 P.	Currypaste (rot)
100g	Bohnen
100g	Paprika rot
2 TL	Zucker
2 EL	Fischsauce
4 EL	Öl
4	Zitronen - Blätter

Zubereitung:

Zuerst den Tintenfisch in etwa 2 cm große Stücke scheiden und diese Stücke diagonal

einschneiden. Die Garnelen auf der Außenseite längs einschneiden und - falls vorhanden - den Darm entfernen.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, je nach gewünschter Schärfe das halbe oder das ganze

Päckchen roter Currypaste unterrühren und kurz aufkochen lassen.

Nun die Tintenfischstücke und Garnelen dazugeben und nur kurz unter Wenden anbraten.

Die geschnittenen Bohnen (oder wie ich bei dem Photo nur die Bohnenkerne) und die Paprikastreifen untermischen.

Ebenso die restlichen Gewürze (Zucker, Fischsauce) zugeben. Das Ganze ca. 3 min. kochen.

Zum Schluss noch die Zitronenblätter begeben.

Als Beilage kann man Reis servieren

Wünsche einen guten Appetit