

Die Muscheln sind wieder da!

Exotische Muschelpfanne in Kokos-Currysauce

Zutaten für 2 Portionen

2 kg Miesmuscheln	½ Knoblauchzehe
250 ml Weißwein trocken	1 rote Paprika
4 El Rapsöl	2 El Currypulver
1 kleine Chillischote, ohne Kerne	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Karotte	500 ml Kokosmilch
1 Bund Frühlingslauch	2 Limetten, halbiert
1 rote Zwiebel	1 kleiner Bund frischer Koriander

Zubereitung

Das Gemüse putzen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und der fein geschnittenen Chillischote in Rapsöl glasig anschwitzen. Nun das Currypulver und die Gemüsestreifen zugeben und würzen. Alles kurz andünsten.

Die Muscheln waschen und gut abtropfen lassen. Zu dem Gemüse geben, mit Weißwein und der Kokosmilch ablöschen. Bei geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten.

Zum Schluss noch den Koriander darüber zupfen, mit den Limetten dekorieren und servieren

Guten Appetit wünscht Ihnen

Robert Hecker