

Duftende Kikkoman-Garnelen

Zubereitungszeit **40 Minuten**
Kalorien pro Portion **1595**



Zutaten für 4 Personen

1 kg Riesengarnele
15 ml Olivenöl
1 Zwiebel
1 Chilischote
1 Stängel Zitronengras
1 Ingwer
250 ml Kokosmilch
100 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Hand voll Basilikum

1. Das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Wok bei starker Hitze erhitzen.
2. Die fein gehackte Zwiebel, die Chilischote, das zerdrückte Zitronengras und den Ingwer hinzugeben und 1 Minute anbraten lassen.
3. Die Garnelen hinzufügen und unter Rühren weitere 2 Minuten braten lassen.
4. In der Zwischenzeit die Kokosnussmilch, die Sojasauce und den Zucker in einer Schüssel vermischen und die Mischung über die Garnelen gießen.
5. Weitere 2 Minuten, oder solange unter Rühren garen lassen, bis die Garnelen vollkommen opak werden und durch sind.
6. Mit Basilikum garnieren und sofort mit einem frischen Gurkensalat oder gekochtem Jasminreis servieren.

Guten Appetit!