

## Thai Curry mit Riesengarnelen, Banane und Mango

250 g	Jasminreis*	nach Packungsanweisung zubereiten
1 EL	Sonnenblumenöl	Wok stark erhitzen, sobald er zu rauchen beginnt hingeben und schwenken
2	Knoblauchzehen, zerdrückt	darin einige Sekunden bei mittlerer Hitze braten,
2 EL	rote Thai-Currypaste*	dazugeben und 1 Min unter ständigem Rühren mitbraten
450 g	rohe Riesengarnelen, geschält und entdarnt (Tiefkühlgarnelen auftauen)	in den Wok geben und 3 Min pfannenrühren
½	Ananas (2 cm große Würfel)	zufügen
400 ml	Kokosmilch*	dazu gießen, aufkochen und unter ständigem Rühren 5 Min. köcheln lassen
1	große, feste Banane*,	in dicke Scheiben schneiden und
1	feste Mango (2 cm große Würfel)	in den Wok geben und noch etwa 2 Min rühren bis das Obst richtig heiß ist.

Das Curry auf dem Reis anrichten und sofort servieren.  
Dazu 1 in Spalten geschnittene Limette servieren.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**