

## *Scampi-Kokos-Curry mit einem Mango-Chutney Eingefüllt in asiatische Sanftmut!*

### *La Mise en Place:*

**½ TL Koriander, ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Kurkuma, ½ TL Garam Masala, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, 1 Stängel Zitronengras, Zesten und Saft von 1 Lime, 1 Bund Basilikum, Sesamöl, 1,5 dl Kokosmilch, 20 Scampi, 2 EL Mango-Chutney**

### *Die Vorbereitung:*

Für den Gewürz-Mix Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala mischen.

Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras zusammen fein schneiden. Die Zesten der Lime dazu geben. Basilikum fein schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Im Wok Sesamöl erhitzen und darin Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala rösten. Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Zitronengras kurz mitrösten. Kokosmilch angießen und zehn Minuten köcheln.

### *Die Vollendung:*

Scampi, Limesaft und Mango-Chutney dazu geben und vier Minuten ziehen lassen. Mit Basilikum bestreuen.

### *Das passt dazu:*

Jasminreis

