

Spargel-Crevetten-Pfanne «Tasty Thai»

Zutaten für 5 Personen

| | | |
|-----------|--------------------|-------------------------------------------------------------|
| 750 g | Spargeln | wie üblich schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden |
| 1 Stück | Zwiebel | in Streifen schneiden |
| 1 Zehe | Knoblauch | hacken |
| etwas | Chili | hacken |
| etwas | Ingwer | hacken |
| 500 g | Crevetten | die Crevetten damit marinieren |
| 1 Teel. | Tasty Thai | die Crevetten darin anbraten, herausnehmen und warm stellen |
| | Bratbutter oder Öl | |
| | Bratbutter oder Öl | darin Spargeln und die anderen Gemüse Rührbraten |
| 2-3 Teel. | Tasty Thai | begeben und kurz mit anschwitzen |
| 2 dl | Bouillon | (aus Gemüsebouquet zubereitet) angiesen |
| 2 dl | Kokosmilch | begeben, zugedeckt ca. 8 Minuten garen lassen |
| | | Crevetten begeben und etwas ziehen lassen |
| | Maisstärke | damit leicht binden |
| | Tasty Thai | damit würzig abschmecken |
| | Koriander gehackt | darüber streuen, mit Reis servieren |



Die verwendeten Gewürze:

Tasty Thai

Gemüsebouquet