



## **Garnelencurry mit Mango**

### **Zutaten für 4 Portion:**

2 große Mangos gewürfelt  
2 EL CasaLunaOlivenöl  
600 g Garnelen gegart  
2 EL Curry,  
CasaLuna-KräuterSalz, Pfeffer  
2 rote Zwiebeln in Spalten  
3 Möhren in Scheiben 400 ml Kokosmilch  
2 EL Zitronensaft  
1 Knobizehe gehackt  
3 Nektarinen gewürfelt

### **Zubereitung:**

Garnelen mit Knoblauch in Öl kurz anbraten, herausnehmen. Zwiebeln mit Möhren in derselben Pfanne anbraten, mit Curry bestäuben, Obstwürfel zufügen u. mit der Kokosmilch (und einem Schuss Weißwein nach Geschmack) ablöschen. Aufkochen, würzen u. mit Zitronensaft abschmecken. Garnelen wieder zufügen, nochmals erhitzen u. zu Reis oder Brot servieren.