



# Garnelen Knusper mit fruchtig scharfer Currysoße

Zeitaufwand: 25 Min. / Schwierigkeit: Leicht

## Zutaten

1 Garnelen Knusper »

1 kleine Zwiebel

0,5 rote Chilischote

2 Knoblauchzehen

0,25 Ananas

1 Dose Kokosmilch (ca. 400 ml)

1 EL Currypulver

1 Granatapfel

0,5 Bund Koriander

Exotische Aromen, Crunch und Schärfe vereint!

## Zubereitung

1. Die COSTA Schneller Genuss Garnelen Knusper nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chilischote in feine Würfel schneiden.

3. Die Ananasscheiben in einer Grillpfanne von jeder Seite anbraten, herausnehmen und in feine Würfel schneiden.

4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und gehackte Zwiebel sowie Knoblauch anschwitzen, bis sie glasig sind.

5. Das Currypulver hinzufügen und kurz anbraten.

6. Mit Kokosmilch ablöschen.

7. Die Soße 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bis sie etwas eindickt.

8. Die Chilis zusammen mit der Ananas in die Soße geben.

9. Nach Belieben mit Granatapfelkernen und Koriander bestreuen.

Die COSTA schneller Genuss Garnelen Knusper mit der Soße

servieren.

Guten Appetit!