

# Duftende Kikkoman-Crevetten

Gesamtzeit **35 Min.** 20 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**1595 kJ / 381 kcal**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>15 ml</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Zwiebel
<b>1</b>	Chilischote
<b>1</b>	Stängel Zitronengras
<b>1 TL</b>	frischen Ingwer
<b>1 kg</b>	rohe und geschälte Riesencrevetten
<b>250 ml</b>	Kokosnussmilch
<b>100 ml</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>1 TL</b>	Puderzucker
<b>1 handvoll</b>	gehackten Basilikum

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Das Olivenöl in einer großen Pfanne oder einem Wok bei starker Hitze erhitzen. Die fein gehackte Zwiebel, die Chilischote, das zerdrückte Zitronengras und den Ingwer hinzugeben und 1 Minute anbraten lassen. Die Crevetten hinzufügen und unter Rühren weitere 2 Minuten braten lassen.

### Schritt 2

In der Zwischenzeit die Kokosnussmilch, die Sojasauce und den Zucker in einer Schüssel vermischen und die Mischung über die Crevetten giessen. Weitere 2 Minuten, oder solange unter Rühren garen lassen, bis die Crevetten vollkommen opak werden und durch sind.

### Schritt 3

Mit Basilikum garnieren und sofort mit einen frischen Gurkensalat oder gekochten Jasminreis servieren.