

## **Crevetten in scharfer Kokossauce**

### **Zutaten:**

400 g geschälte rote Crevetten  
400 g gemischtes Gemüse (Möhren, Staudensellerie, Zucchini)  
1 Stange Lauch  
200 ml Kokosmilch  
Sambal oelek  
Sojasauce  
3 Stängel Koriander oder Petersilie

### **Zubereitung:**

Falls notwendig Crevetten am Rücken aufschneiden und schwarzen Darmfaden entfernen. Gemüse und Lauch putzen, in kleine Würfel bzw. feine Ringe schneiden. Eine Pfanne 28 cm 3,0 l auf dem Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Gemüswürfel und Lauchringe auf Stufe 2 anbraten. Crevetten zugeben und mit anbraten. Mit Kokosmilch aufgießen, Deckel auflegen und ca. 8 Minuten garen. Mit Sambal oelek und Sojasauce abschmecken. Korianderblätter abzupfen, hacken und darüber streuen.

**Guten Appetit!**