



Kokos - Fisch - Suppe

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 15 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 2 Rotbarschfilet(s), gewürfelt
- 3 cm Ingwer, kleingehackt
- 1 Zehe/n Knoblauch, kleingehackt
- 1 Chilischote(n), rot, in kleinen Ringen
- ½ Liter Hühnerbrühe
- 1 Dose/n Kokosmilch, (400ml)
- 4 EL Fischsauce
- 3 EL Limettensaft
- 1 TL Zucker, braun
- 1 EL Öl, neutrales
- 4 Tomate(n), geachtelt

ZUBEREITUNG

Fischstückchen mit 2 EL Fischsauce vermischen, beiseite stellen. Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer, Chilischote und Knoblauch anbraten. Hühnerbrühe und Kokosmilch dazugießen, erhitzen. Aufpassen, dass es nicht überkocht! Fischsauce, Limettensaft und Zucker dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Nun die Tomaten und den Fisch zugeben, noch einmal 5 Minuten köcheln, abschmecken fertig!

Dieses Rezept reicht für 4 Personen als Vorspeise oder für 2 als Hauptgericht.