



Scharfe Tomaten - Kokos - Suppe

★★★★★

Suppen & Eintöpfe

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 30 Min.

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

ZUTATEN

400 ml Kokosmilch
400 g Tomate(n), passierte
800 ml Gemüsebrühe
1 TL Currypaste, rote
3 Knoblauchzehe(n)
1 Stück(e) Ingwer, ca. 3 cm
2 Limette(n)
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
250 g Garnele(n)
1 EL Öl
Fischsauce (oder normales Salz)
Koriandergrün (zur Garnierung)
Palmzucker (oder brauner Zucker)

NÄHRWERT

Calories: 535 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch, den Ingwer und die Frühlingszwiebeln möglichst klein schneiden.

Alles in Öl anbraten. Mit der Kokosmilch und den passierten Tomaten ablöschen und die Currypaste dazugeben, kurz aufkochen lassen und dann die Gemüsebrühe hinzufügen. Nach Wunsch jetzt alles pürieren. Mit der Fischsauce, dem Zucker und Limettensaft abschmecken. Die Garnelen in der Suppe 15 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss nochmal abschmecken und vor dem Servieren mit Koriander bestreuen.

Tipps: Die Mengen können ohne Probleme ganz nach Geschmack variiert werden, nur das Verhältnis von Kokosmilch zu Tomaten sollte immer 1:1 sein.

Die Garnelen können natürlich weggelassen werden, oder ersetzt. Fleisch eignet sich aber nach meiner Erfahrung nicht besonders für diese Suppe.

Wenn man frisches Zitronengras bekommt, kann man auch dieses für die Suppe verwenden, man sollte dann allerdings nur noch eine Limette nehmen.

Die Limetten schäle ich normalerweise, achte sie und gebe sie dann leicht angedrückt in die Suppe.

Kurz gesagt, das Rezept eignet sich super zum Experimentieren, ich freue mich schon auf eure Anregungen.