

# Scharfe Tomaten-Kokos Suppe



## Zutaten:

400 ml Kokosmilch  
400 ml passierte Tomaten  
800 ml Gemüsebrühe  
1 TL Currysauce, rote  
3 Zehen Knoblauch  
1 gr. St. Ingwer  
2 st. Limetten  
1 Bd. Frühlingszwiebeln  
etwas frischen Koriander zum Garnieren  
1 El Öl  
2 El. brauner Zucker

## Einlage

250 gr. Garnelen oder King Prawns

## Zubereitung:

Ingwer schälen und mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln in kleine Würfel / Scheiben schneiden. Ingwer, Knoblauch und die Hälfte der Frühlingszwiebeln mit dem Öl anbraten. Mit Kokosmilch und den pass. Tomaten ablöschen. Die rote Currysauce dazugeben, kurz aufkochen lassen und die Gemüsebrühe zu geben. Nach Wunsch mit einem Mixstab alles pürieren. Mit etwas Limettensaft und dem braunem Zucker abschmecken.

Die Garnelen / King Prawns in die heiße Suppe legen und ca. 15 min. ziehen lassen. Vor dem Servieren mit dem Rest der Frühlingszwiebel vollenden und abschmecken. Mit etwas Koriander garnieren und servieren.

**Tip:** Die Mengen der Zutaten können nach belieben angepasst werden, nur das Verhältnis von passierten Tomaten und Kokosmilch sollte immer 1:1 betragen.

Die Hälfte des Limettensafts darf auch gerne mit frischem Orangensaft ergänzt werden. Vorsicht mit der Menge an Salz und Pfeffer! Die Suppe *lebt* vom Ingwer, Kokosmilch und Tomate.

---

Suppe:

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

[https://www.ddws.de/suppe:scharfe-tomaten-kokos\\_suppe?rev=1483633806](https://www.ddws.de/suppe:scharfe-tomaten-kokos_suppe?rev=1483633806)



Last update: 25.03.2022 18:16