Scharfe Tomaten-Kokos Suppe



Zutaten:
400 ml Kokosmilch
400 ml passierte Tomaten
800 ml Gemüsebrühe
1 TL Currypaste, 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 Currypaste 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=1483980066

Last update: **25.03.2022 18:16**