Rezept

Kokos-Tomaten-Suppe mit Hähnchenstreifen

Ein Rezept von Kokos-Tomaten-Suppe mit Hähnchenstreifen, am 28.04.2024

Zutaten

200 g	Hähnchenbrustfilet
1	Knoblauchzehe
1 Dose	Kokosmilch (400 ml)
	1/2-1 EL rote Currypaste
	Salz
	Zucker
	Cayennepfeffer
1 TL	flüssiger Honig
1 Dose	stückige Tomaten (400 g)
1 EL	neutrales Pflanzenöl
	2-3 TL Limettensaft
	Koriandergrün (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Das Hähnchenbrustfilet kalt abwaschen, abtrocknen und in dünne Streifen schneiden. Mit Cayennepfeffer würzen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Honig unter das Hähnchenfleisch mischen.

2. Kokosmilch, Tomaten und Currypaste in einem Topf verrühren, aufkochen und 4-5 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenstreifen darin in 3-4 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten, salzen und beiseitestellen.

3. Suppe nach Belieben glatt pürieren und mit Salz, Cayennepfeffer, Limettensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Hähnchenstreifen in vier Suppenschalen geben, Suppe daraufschöpfen, eventuell mit Koriandergrün garnieren.