Rezept

Currysuppe mit Garnelenspießen

Ein Rezept von Currysuppe mit Garnelenspießen, am 17.05.2025

Zutaten

8	rohe TK-Riesengarnelen (küchenfertig)
1/2	rote Paprika
2 Stangen	Staudensellerie
400 ml	Gemüsebrühe
1/2	Bio-Limette
50 g	Sahne
	Pfeffer
1	Möhre
1/2 Stange	Lauch
3 EL	Kokosöl
2 TL	Currypulver
100 g	Kokosmilch (aus der Dose)
	Salz

Außerdem:

1	Holz-Schaschlikspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 28 g F, 12 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen nach Packungsanweisung auftauen und kalt abwaschen. Den Schaschlikspieß in der Mitte durchbrechen. Je 4 Garnelen auf einen halbierten Spieß stecken.

2. Die Möhre schälen. Die weißen Trennwände und Kerne aus der halben Paprika entfernen und die Hälfte waschen. Den Lauch putzen und gründlich waschen. Die Selleriestangen waschen. Alles Gemüse in kleine Würfel schneiden.

3. 1 EL Kokosöl in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und die Gemüsewürfel ca. 2 Min. anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und bei starker Hitze offen aufkochen. Das Currypulver zugeben und die Suppe ca. 8 Min. bei mittlerer Hitze kochen.

4. Limette heiß abwaschen und trocken reiben. Schale fein abreiben und Saft auspressen. Limettensaft und -schale, Kokosmilch und Sahne in die Brühe rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe nicht mehr kochen, nur warm halten.

5. In einer kleinen beschichteten Pfanne das restliche Kokosöl bei starker Hitze erhitzen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und von jeder Seite 1 Min. anbraten. Die Suppe in zwei tiefen Tellern anrichten und mit je 1 Garnelenspieß servieren.