Rezept

Kokos-Fischsuppe

Ein Rezept von Kokos-Fischsuppe, am 24.05.2025

Zutaten

- **100 g** TK-Fischfilet (z. B. Seelachs; aufgetaut)
- **5** Kirschtomaten
- **200 ml** Kokosmilch (Dose oder Packung)
- **1 TL** Tom-Kha-Suppenpaste (Asienladen)
- 2-3 TL Limettensaft
- **2 EL** Fischsauce (ersatzweise helle Sojasauce)
- **2** Frühlingszwiebeln
- **100 ml** Gemüsebrühe (Instant)
- **3** Limettenblätter (nach Belieben)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet würfeln und mit 1 EL Fischsauce beträufeln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.

---

2. Kokosmilch mit Brühe und Suppenpaste in einem Topf aufkochen. Limettenblätter waschen und hinzufügen, falls verwendet. Fisch, Tomaten und Frühlingszwiebeln zugeben und 3 Min. bei schwacher Hitze garen. Mit Fischsauce und Limettensaft abschmecken. Limettenblätter vor dem Servieren entfernen.