

Rezept

Kokossuppe mit Garnelen

Ein Rezept von Kokossuppe mit Garnelen, am 08.06.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 12 rohe Garnelen (ohne Kopf, küchenfertig geschält; ca. 200 g) | 2 Stängel Zitronengras |
| 4-8 kleine grüne Chilischoten | 1 Stück frischer Galgant (ca. 5 cm) |
| 8-10 Kirschtomaten | 4 Kaffir-Limettenblätter |
| 2-3 EL Fischsauce | 1 Dose Kokosmilch (400 ml) |
| | 3 EL Limettensaft |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Die Garnelen am Rücken längs leicht einschneiden und den Darmfaden entfernen. Die Garnelen kalt abspülen und trockentupfen. Das Zitronengras von äußeren harten Blättern befreien, das untere weiche Drittel schräg in dünne Scheiben schneiden.

2. Galgant, Chilischoten, Limettenblätter, Kirschtomaten waschen. Galgant in dünne Scheiben schneiden. Chilis flach klopfen. Limettenblätter am Rand mehrfach einreißen. Tomaten halbieren.

3. Die Kokosmilch und 400 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zitronengras und Galgant hinzufügen und bei mittlerer Hitze offen 2 Min. leise kochen lassen. Die Garnelen hinzufügen und 2 Min. darin garen. Tomaten, Limettenblätter und Chilis unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Suppe mit Fischsauce und Limettensaft würzen.