

## Rezept

# Schnelle Kokossuppe mit Garnelen

Ein Rezept von Schnelle Kokossuppe mit Garnelen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Möhre	<b>1</b> Pastinake
<b>100 g</b> Fenchel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>400 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)	<b>200 ml</b> Kokosmilch
<b>150 g</b> geschälte TK-Garnelen	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
ca. 1 EL frisch gepresster Zitronensaft	Salz
1-2 TL Zucker	ca. 1/2 TL Ingwerpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Möhre und Pastinake schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Fenchel waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Die Gemüsebrühe mit der Kokosmilch in einem Topf aufkochen. Das Gemüse in die Suppe geben und ca. 10 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt sanft kochen lassen.
3. Inzwischen die Garnelen kalt abspülen, abtropfen lassen und nach ca. 5 Min. Garzeit in die Suppe geben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.
4. Die Suppe mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Ingwer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln hineingeben und die Suppe in zwei tiefen Tellern servieren.