Curry-Suppe mit Garnelen

Die Curry-Suppe mit Garnelen und Kokosmilch ist ein leichtes und geschmackvolles Suppen-Rezept mit exotischen Aromen und einer angenehmen Schärfe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

250 g	Garnelen (TK)
Stk.	Frühlingszwiebeln
4 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 EL	Ingwer (fein gehackt)
2 EL	Currypaste
400 ml	Kokosmilch
150 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Sojasauce
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Chili (mittelscharf)
2 EL	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Currysuppe mit Garnelen** die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein hacken oder reiben.

2. Pflanzenöl Öl in einem Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin kurz anschwitzen. Anschließend Chili und Ingwer hinzufügen und ebenfalls kurz mitdünsten, damit sich die Aromen entfalten. **Sojasauce** einrühren und anschließend mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgießen. Die Currypaste hinzufügen und gut verrühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Garnelen in die Suppe geben und alles etwa 6–8 Minuten leicht köcheln

lassen, bis die Garnelen gar sind. Die Suppe mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Die Curry-Suppe mit Garnelen heiß servieren und nach Wunsch mit frischen Kräutern wie Koriander oder Frühlingszwiebeln garnieren. Auch etwas Limetten- oder Zitronensaft sorgt für zusätzliche Frische.