



Kokos Suppe mit Garnelen Knusper, Lauchzwiebeln und Paprika

Zeitaufwand: 25 Min. / Schwierigkeit: Leicht

Zutaten

1 Garnelen Knusper »

400 ml Kokosmilch

500 ml Gemüsebrühe

2 EL frischer Ingwer

1 rote Chilischote

2 Stängel Zitronengras

1 Bio Limette

2 EL Fischsauce

Salz und Pfeffer nach Geschmack

2 Lauchzwiebeln, in feine Ringe geschnitten

1 rote Paprika, in Stücke geschnitten

Ein exotisches Geschmackserlebnis mit jedem Löffel!

Zubereitung

1. COSTA Schneller Genuss Garnelen Knusper nach Packungsanleitung zubereiten.

2. Geschälten Ingwer und entkernte Chilischote fein hacken.

Das von äußeren Blättern befreite Zitronengras in dünne Streifen schneiden. Limettenschale abreiben und auspressen.

3. Gemüsebrühe und Kokosmilch bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Kochen bringen. Ingwer, Chili, Zitronengras, Limettensaft und Fischsauce hinzugeben und gut verrühren.

4. Paprika und Lauchzwiebeln zur Suppe geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

5. Mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und Koriander abschmecken.

6. Fertige COSTA Schneller Genuss Garnen auf einen Teller legen und zusammen mit der Suppe servieren.

Guten Appetit!