

Kokos - Tomaten - Suppe



Foto Barbara Kind

Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

3 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehen

1 EL Öl

400 ml Tomaten passiert

250 ml Kokosmilch

100 ml Gemüsebrühe

2 EL Orangensaft

Salz/Cayennepfeffer/2-3 Prisen Zucker

3-4 Msp. Sambal Oelek

Garnelen

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden (z. B. Multizerkleinerer oder normales Messer). Knoblauchzehen klein hacken.

Öl in Kessel erhitzen, Temperatur 140 Grad/Kochrührelement/Rührintervall 2, Zwiebeln und Knoblauchzehen 3 Minuten anschwitzen.

Tomaten, Kokosmilch, Gemüsebrühe und Orangensaft zufügen, Temperatur auf 95 Grad zurückdrehen, mind. 6 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz/Pfeffer/Kreuzkümmel/Zucker/Sambal Oelek würzen.

Garnelen in einer Pfanne scharf anbraten und in die Suppe legen.