

Schnelle Tomaten-Kokos-Suppe mit Garnelen

(Hauptspeise für 2 Personen oder Vorspeise für 4)

Zutaten

1 Dose Kokosmilch 250ml
(nicht schütteln!)

1 Dose Tomaten (stückig
oder passiert) 400g

100ml Wasser

200g Garnelen (TK oder
frisch ohne Schale)

1 Bio-Orange (Schale!)

Salz, Zucker, Chilipulver

Zubereitung

Kokosmilchdose öffnen, und von der festeren Sahne
2 EL für die Garnitur entnehmen und zur Seite
stellen.

**In einem Topf die Kokosmilch mit den Tomaten und
Wasser geben.**

Garnelen putzen/schälen und abwaschen.

1 EL der Orangenschale abreiben, dann Orange
halbieren und den **Saft** auspressen.

Garnelen mit dem **Saft** und den **Schalenzesten**
marinieren.

Tomaten und **Kokosmilch** aufkochen und 5 Minuten
köcheln, dabei immer wieder rühren.

Orangensaft und Garnelen dazugeben und alles
weitere 2-3 Minuten weiterkochen.

Mit Salz, Zucker und etwas Chili leicht süß-scharf
abschmecken.

Beim Servieren jeden Teller mit einem Klecks
Kokossahne garnieren.

Geniales schnelles und pfiffiges Wintersuppengericht
für Garnelenliebhaber oder aber auch eine raffiniert,
edle Vorspeise!