



Tomaten-Kokos-Suppe mit marinierten Garnelen

Zutaten für 4 Personen:

- 200 ml frisch gepressten Orangensaft
- Garnelen (so viel wie ihr wollt, ich hatte 9 Stück pro Portion)
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- 800 g Tomaten - abgeschält
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml Gemüsesuppe (Gemüsebrühe)
- Chiliflocken
- Salz
- Basilikum für die Dekoration

Zubereitung:

Orangensaft mit den Garnelen und dem Cayennepfeffer und ein paar Chiliflocken verrühren. Ziehen lassen.

Die Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in das kochende Wasser legen, vom Herd nehmen, Wasser abgießen, kaltes in den Topf geben und kurz stehen lassen. Dann lassen sich die Tomaten wunderbar schälen. Kleinwürfelig schneiden.

In einem Topf die Tomatenstückchen mit Kokosmilch und Gemüsesuppe geben und verrühren. Aufkochen lassen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln.

Mit einem Stabmixer pürieren, durch ein Sieb in einen Topf passieren. Ich mache das, damit keine Kerne in der Suppe sind.

Die Garnelen abseihen und den Orangensaft in die Suppe geben.

Garnelen in etwas Öl von beiden Seiten leicht anbraten und auf die Spieße stecken.

Suppe mit Salz und nach Belieben noch etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Tomaten-Kokos-Suppe in tiefe Teller oder Suppenschalen füllen. Mit den Garnelenspiessen und Basilikum garnieren.

Und jetzt nur mehr genießen.....

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at