



ASIATISCHE SUPPE



20 Min.



mit Fisch

Zutaten 4 Portionen

1	Knoblauchzehe(n)
1 Stück(e)	Ingwer (ca. 4 g)
1 EL	Öl
2 TL	grüne Currypaste
400 ml	Kokosmilch
400 ml	Gemüsebrühe
1	Karotte(n)
150 g	tiefgefrorene Shrimps, gegart
1 Packung(en)	Petrella mit frischem Porree / Lauch (á 125 g)
etwas	Salz und Pfeffer
2 TL	Limettensaft
1 EL	glatte Petersilie, in Streifen geschnitten

Petrella Produkte



Petrella Porree/Lauch



ASIATISCHE SUPPE



20 Min.



mit Fisch

So wird's gemacht

1. Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken und in einen Topf mit Öl geben.
2. Currypaste zugeben und alles kurz anbraten.
3. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen.
4. Die Karotte(n) schälen und in schmale Stifte schneiden.
5. Die Shrimps kalt abbrausen und mit den Karottenstiften in die Suppe geben.
6. Alles 5 Minuten köcheln lassen, Petrella Porree/Lauch unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
7. Suppe auf Suppenbowls verteilen und mit Petersilie bestreuen.