



# Scharfe Garnelensuppe

## Zutaten für 4 Portionen

- » 250 g kleine, gegarte und geschälte Garnelen TK
- » 1 Dose Kokosmilch 400 ml
- » 150 g Basmati-Reis
- » 1 L Wasser
- » 8 Frühlingszwiebeln
- » 1 EL Olivenöl
- » 2 gehäufte EL Korma-Currypaste
- » Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## Zubereitung

### 1. Garnelen auftauen

Die gefrorenen Garnelen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und langsam auftauen lassen.

---

### 2. Reis rösten

In einer großen Schmorpfanne oder einem Topf den trockenen Basmati-Reis ohne Fett bei starker Hitze ca. 3 Minuten anrösten, dabei regelmäßig umrühren. Das verleiht ihm ein nussiges Aroma.

---

### 3. Frühlingszwiebeln vorbereiten

Während der Reis röstet, die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

---

### 4. Aromabasis herstellen

1 EL Olivenöl, die Frühlingszwiebeln und die Currypaste zum Reis geben. Alles unter Rühren weitere 2 Minuten anschwitzen, bis es duftet.

---

### 5. Flüssigkeit hinzufügen

Kokosmilch und ca. 1 Liter Wasser (2,5 Dosen voll) angießen. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und ca. 12 Minuten sanft köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

---

### 6. Garnelen vorbereiten & hinzufügen

Etwas 6 Minuten vor Ende der Kochzeit die Garnelen gut abtropfen lassen, fein hacken und in die Suppe

einrühren. Sie brauchen nicht lange – so bleiben sie zart und saftig.

---

## 7. Abschmecken & servieren

Wenn der Reis weich ist und die Suppe eine schöne, leicht cremige Konsistenz hat, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Heiß servieren!

**Tipp:** Mit frischem Koriander oder einem Spritzer Limettensaft wird's noch frischer. Wer es schärfer mag, gibt eine Prise Chili oder ein paar Tropfen Sriracha dazu.