

Weisskohl-Kokossuppe mit gebratenen Garnelen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 2 Personen:

2 EL Kokosöl
3 Schalotten
1 Karotte
1 Stange Staudensellerie
1 gelbe Paprika
1 kleinen Kopf Weisskohl
8 Zweige Koriander
200 ml Gemüsebrühe, aus gekörnter Brühe
300 ml Kokosmilch
1 Dose geschälte Tomaten
2 Garnelenspieße, natur und küchenfertig

Zubereitung:

Einen großen Topf mit 1 EL Kokosöl auf hoher Stufe erhitzen. Schalotten und Karotte schälen, von den Enden befreien. Schalotten in feine Würfel schneiden und dem Kokosöl zugeben. Staudensellerie, Paprika, Weisskohl, Koriander unter fließend kaltem Wasser abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und putzen. Karotte, Staudensellerie und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden, den Schalotten zugeben und kurz mitrösten. In der Zwischenzeit den Weisskohl in dünne, mundgerechte Streifen schneiden, dem Röstgemüse zugeben und kurz mitbraten, bis Dieser eine leichte Bräunung angenommen hat, bevor der Suppenansatz mit Gemüsebrühe und Kokosmilch aufgegossen wird. Zuletzt geschälte Tomaten zugeben, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und Weisskohl-Kokossuppe etwa 15 Minuten lang garen lassen. In der Zwischenzeit eine kleine Pfanne mit verbleibendem Kokosöl auf hoher Stufe erhitzen. Koriander mit Stielen grob klein schneiden und beiseite stellen. Garnelenspieße mit Meersalz und Pfeffer würzen und beidseitig, wenige Minuten lang kross anbraten. Weisskohl-Kokossuppe in tiefen Tellern anrichten und Garnelen-Spieße anlegen. Mit Koriander bestreuen.