

# Kokos-Suppe mit Zitronengarnelen

**Küche** Asiatisch, Fisch, Suppen, Vegan

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
4 PERSONEN	20 MINUTEN	15 Minuten

## Zutaten

- 250 g Zuckerschoten (oder Gemüse nach Wahl)
- 1 Stange Lauch
- 3 Frühlingszwiebeln
- 300 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Kokosmilch
- 1 EL Madras-Paste
- 1 Prise Safranfäden
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Currypulver
- 2 EL Schwarzkümmel (optional)
- 1 Bio-Zitrone
- 4 Garnelen-Spieße (frisch oder TK)
- 4 EL Semmelbrösel
- 4 EL neutrales Öl (z.B. Rapsöl)

## Anleitungen

1. Zitrone waschen, die Schale fein abreiben, beiseite stellen. Zitrone halbieren und auspressen. 1 EL Saft und 1 TL Abrieb für die Suppe aufheben, restlichen Saft in einen flachen Teller geben. Die Semmelbrösel auf einen zweiten flachen Teller geben.  
-----
2. Garnelen (wenn frisch) säubern, trocken tupfen und auf gut gewässerte Holzspieße stecken. Werden TK-Garnelen verwendet, diese nur trocken tupfen.  
-----
3. Spieße zuerst im Zitronensaft wenden, von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern und etwas Zitronenabrieb darüber geben. Danach in den Semmelbröseln wenden. Die Spieße nicht zu dick panieren; sie sollten nur leicht mit den Bröseln bedeckt sein.  
-----
4. Spieße mit Frischhaltefolie abdecken und beiseite stellen.  
-----

5. Zuckerschoten putzen, kurz unter Wasser abspülen, abtropfen lassen.  
Lauch und Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.  
-----
6. 2 EL Öl in einen Topf geben, erhitzen. Madras-Paste hinzu geben und kurz anrösten. Unter Rühren nach und nach die Kokosmilch aufgießen, dabei zwischendurch immer wieder aufkochen lassen. Gemüsebrühe hinzu geben, aufkochen.  
-----
7. 2 EL Suppe in eine kleine Schale geben und die Safranfäden darin einweichen.  
-----
8. Hitze etwas reduzieren (Suppe sollte gerade noch köcheln). Lauch, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Zitronensaft und -abrieb hinzu geben. Deckel auf den Topf geben und alles 8 Minuten köcheln lassen.  
-----
9. In der Zwischenzeit die restlichen 2 EL Öl in eine Pfanne geben, erhitzen. Die Spieße hineingeben, kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Spieße noch einmal von jeder Seite 3-4 Minuten garen.  
-----
10. Safranfäden und -sud in die Suppe geben, mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Suppe ggf. mit etwas Schwarzkümmel garnieren und mit den Spießen servieren.