



MEIN GENUSS



Asiatische Suppe mit Kokosmilch



It's a match!

It's a match! Das Curry Pulver Thailand verleiht deinen Gerichten ein exotisches Aroma.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Zuerst die Gemüsebrühe zusammen mit der Kokosmilch in einem Kochtopf aufkochen.
- 2 Währenddessen die Pilze in Scheiben und den Lauch in Streifen schneiden. Den Ingwer gut säubern und fein hacken. Die Chilischote ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
- 3 Das geschnittene Gemüse zur kochenden Flüssigkeit geben und 10 Minuten auf leichter bis mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Die Garnelen dazu geben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- 4 Letztendlich die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Mein Genuss **Curry Pulver Thailand** kurz vor Ende der Garzeit in die Suppe hinzugeben.

Zutaten

300 ml Kokosmilch
300 ml Gemüsebrühe
200 g braune Champignons
1 Stange Lauch
20 g Ingwer
1 Chilischote
150 g Garnelen, küchenfertig
2 TL Curry Thailand
Salz & Pfeffer nach Belieben

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.