



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 13.06.2026.