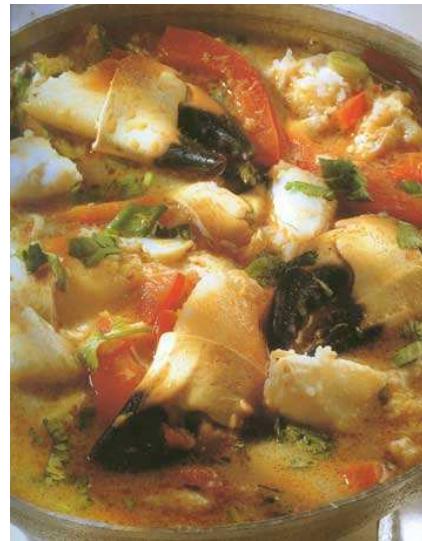


Kokossuppe mit Krebsfleisch

Für 4 Personen

1 EL Erdnussöl
1 EL rote Curtypaste
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 grüne Paprika
600 ml Kokosmilch
600 ml Fischfond
225 g weißes Krebsfleisch, frisch oder aus
der Dose, abgetropft
2 EL frisch gehackter Koriander
3 Frühlingszwiebeln, in Ringen
225 g Krebsscheren oder
Garnelenschwänze



1. Paprikas entkernen und in löffelgerechte Streifen schneiden.
2. Das Erdnussöl in einem vorgewärmten großen Topf (Wok) erhitzen.
3. Curtypaste, Zwiebeln und Paprika zugeben und 1 Minute pfannenrühren.
4. Kokosmilch und Fischfond in den Wok geben und alles aufkochen.
5. Das Krebsfleisch zufügen, dann Koriander und Krebsscheren zugeben.
6. Alles gründlich verrühren und 2-3 Minuten erhitzen.
7. Die fertige Suppe auf Schalen verteilen und mit Baguette servieren.

Guten Appetit