

# EXOTISCHE SUPPE

mit gelben Paradeisern und Chili-Garnelen

— *&* —  
**Fruchtikus**  
Tropic

## Zutaten (für 4 Personen):

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
3 gelbe Paprikaschoten  
500 g gelbe Paradeiser  
400 ml Gemüsesuppe  
100 ml Kokosmilch  
2 Gläser Fruchtikus Tropic  
12 Garnelen (küchenfertig)  
3 Stiele Koriander  
100 g gelbe Cocktailparadeiser  
Olivenöl  
Meersalz  
Chiliflocken



*Eine wahre Garnelenfreude!*



## — ZUBEREITUNG —

### DIE SUPPE

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. 3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Paprika halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Die Paradeiser vierteln und mit den Paprikastücken in den Topf dazugeben und ca. 5 Minuten anbraten. Mit Suppe und Kokosmilch aufgießen und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Fruchtikus Tropic zugeben und alles fein pürieren. Mit Salz und Chili abschmecken.

### DIE GARNELEN

Je 3 Garnelen auf einen Holzspieß schieben. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße beidseitig goldbraun braten. Mit Salz und Chiliflocken würzen.

### DAS ANRICHTEN

Die Suppe in Schüsseln füllen. Koriander und Cocktailparadeiser darauf verteilen und je einen Garnelen-Spieß über den Rand der Schüssel platzieren.