



## Cocos-Curryschaumsuppe mit Garnelen

### Zutaten:

- ½ Zwiebel
- 2 Stück Knoblauch
- Gemüsefond oder Wasser
- 3 Esslöffel Currypulver
- 100 g Lauch
- 250 g Kokosmilch
- 100 ml Weißwein
- ½ Apfel
- 5 Stück Schrimps
- Salz und Pfeffer
- Mehl

### Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und geschälten Apfel in kleine Würfel schneiden. Lauch waschen, halbieren und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Apfel und Knoblauch anbraten und mit Weißwein ablöschen. Mit einem Esslöffel mit Mehl bestäuben und ins Curry einrühren. Mit Gemüsefond oder Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Kokosmilch, Lauch und Schrimps hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!  
Ihr Team vom City Hotel Stockerau