



Thai Kokos Suppe mit Garnelen

Zutaten

- 40 g Frühlingszwiebeln
- 1 cm Ingwer
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Für Genießer, Thai-Kokos Suppe
- 200 g Garnelen, tiefgefroren
- 1 EL Limettensaft

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und reiben. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Frühlingszwiebeln darin andünsten.
2. Wasser zugießen. Maggi Für Genießer, Thai-Kokos Suppe einrühren und zum Kochen bringen.
3. Garnelen zugeben und die Suppe 5 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen. Ingwer zugeben und mit Limettensaft abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	259 kcal
Fett	10 g
Protein	21 g

🕒 20 Minuten

⊕ 2 Portionen