

Jamie | Schnelle scharfe Garnelen-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g kleine gegarte, geschälte Garnelen (TK)
- 150 g Basmati-Reis
- 8 Frühlingszwiebeln
- 2 gehäufte EL Korma-Currypaste
- 1 Dose Kondensmilch, fettreduziert, 400 ml
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Garnelen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und langsam auftauen.

Reis in einer großen Schmorpfanne ohne Fett bei starker Hitze 3 Minuten anrösten. Dabei regelmäßig umrühren. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. 1 EL Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Currypaste zum Reis in die Pfanne geben. Alles unter Rühren weitere 2 Minuten anschwitzen. Kokosmilch und 2 1/2 Dosen Wasser zufügen und alles 12 Minuten köcheln lassen. Dabei hin und wieder umrühren.

Garnelen 6 Minuten vor Ende der Garzeit abtropfen lassen, fein hacken und in die Suppe rühren. Wenn der Reis gar ist und die Suppe die gewünschte Konsistenz hat, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Jamies 5-Minuten-Zutaten-Küche