

# KARTOFFEL-KOKOSSUPPE MIT GARNELENSPIEß & PISTAZIENCRUNCH



## Zutaten für die Kartoffel-Kokossuppe:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Dose Kokosmilch
- Stück Ingwer (fingerdick)
- 4 Blätter Lemoneblätter
- 1 Schalotte
- 1 BIO Zitrone
- 2 Eßl Gewürzpaste
- 4 Knoblauchzehen  
(2 davon für die Garnelen zum Anbraten)
- 20 g Pistazienkerne
- 1 TL Kapern
- 200 ml Wasser
- 8 Garnelen
- Reiswein
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

## Außerdem:

- Holzspieße



## Zubereitung:

1 Den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

— > *Wusstest Du: wenn du Ingwer und Knoblauch im gleichen Verhältnis beim Kochen benutzt das der Ingwer den Knoblauchgeruch aufhebt ohne das der Geschmack darunter leidet??*

2 Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

3 Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und Ingwer und Knoblauch darin andünsten. Die Kartoffelwürfel hinzugeben und kurz mitdünsten. Alles mit Reiswein ablöschen und mit 200 ml Wasser und der Kokosmilch auffüllen. Die Gewürze und Lemonenblätter hineingeben und ca. 15 Minuten gar kochen.

4 Für das Pistaziencrunch die Pistazien und Kapern in einen Mixer geben. Die Schalotte schälen und grob würfeln. Die Bio Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einer Reibe abreiben, anschließend halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten mit etwas Olivenöl in den Mixer geben und alles kurz klein-häxeln.

5 Die Garnelen, waschen und in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben. 2 Knoblauchzehen andrücken und ebenfalls dazu. Nun die Garnelen kurz anschwitzen und dabei die Pfanne immer wieder schwenken. Zum Schluß die Garnelen mit Salz & Pfeffer würzen und auf ein Küchenpapier legen. Die Holzspieße mit den Garnelen bestücken.