

# Ananas-Curry-Suppe

## mit gebratenen Garnelen-Spieße

FÜR 4 PORTIONEN

Für die  
Ananas-Curry-Suppe:

- 1 frische Ananas  
(600-700 g  
Fruchtfleisch)
- 1 kl. rote Zwiebel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 200 ml trockenen  
Weißwein
- 400 ml Kokosmilch
- 20 g Ingwer
- 3 EL Curry
- 1 EL Zitronengras  
(Paste)
- etwas Olivenöl
- Salz/Pfeffer
- Thymian

Für die Garnelen-Spieße:

- 250 g Garnelen  
(geschält und entdarnt)
- 1 Knoblauchzehe
- ein paar Spritzer  
Zitronensaft
- Holzspieße
- etwas Olivenöl

*Cremig, fruchtig und super schnell zubereitet. Diese  
leckere Ananas-Curry-Suppe bringt etwas Farbe auf  
den Tisch.*

### Rezept:

1. Ananas schälen und würfeln. Für die Garnelen-Spieße einige Würfel Ananas zur Seite legen.
2. Ingwer schälen und fein hacken.
3. Zwiebel pellen, würfeln und zusammen mit dem Ingwer und dem Zitronengras in etwas Olivenöl anschwitzen.
4. Mit Weißwein ablöschen und leicht einköcheln lassen.
5. Ananas, Gemüsebrühe, Kokosmilch sowie Curry hinzugeben und mind. 5 min. köcheln lassen.
6. Die Garnelen-Ananas-Spieße können vorbereitet werden, solange die Suppe köchelt.
7. Garnelen und Ananasstücke auf Holzspieße stecken.
8. Knoblauch schälen und klein schneiden.
9. In einer Pfanne, die Garnelen-Spieße mit etwas Olivenöl von jeder Seite ca. 3 min. anbraten. Nach den ersten 3 Minuten den Knoblauch mit in die Pfanne geben.
10. Zum Schluss die Garnelenspieße mit etwas Zitronensaft beträufeln.
11. Die Suppe nun mit einem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.
12. Nochmals kurz erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Suppe in Schälchen füllen, mit etwas Thymian garnieren und die Garnelenspieße dazulegen.

14. Dazu passt frisches Ciabatta-Brot, welches in der selben Pfanne angeröstet wird.