

Fischsuppe mit Shrimps und Kabeljau

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1.888 kJ / 451 kcal

Fett: **21 g** Eiweiß: **56 g**

Kohlenhydrate: **18 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

1 EL	Butter
3	Knoblauchzehen
0,25	gelbe Paprika
0,5	Chilischote
500 g	passierte Tomaten
1 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u>
1 l	Brühe
200 g	Shrimps
300 g	Kabeljaufilet
0,5	Limette
100 ml	Kokosmilch
1 Bund	Petersilie oder Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

1 EL Butter - **3** Knoblauchzehen - **0,25** gelbe Paprika - **0,5** Chilischote
Knoblauch, Paprika und Chili schälen und fein hacken. Die Butter in einer tiefen Bratpfanne oder einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 1 Minute anbraten.

Schritt 2

500 g passierte Tomaten - **1 EL** Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce - **1 l** Brühe
Die passierten Tomaten, Kikkoman Sojasauce und heiße Brühe zum Gemüse geben und alles 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

200 g Shrimps - **300 g** Kabeljaufilet - **0,5** Limette - **100 ml** Kokosmilch - **1 Bund** Petersilie oder Koriander
Petersilie oder Koriander hacken. Shrimps abspülen und Schwänze entfernen. Kabeljau in dicke Würfel schneiden.

Kabeljauwürfel in die Suppe geben. Nach 5 Minuten Shrimps hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Das Ganze mit Limettensaft und Kokosmilch abschmecken und mit gehackter Petersilie oder Koriander servieren.