



Beispielfoto

Musi-Stars kochen zuhause

Nik P. kocht ZuKoZiSu -Zucchini-Kokos-Zitronensuppe mit Garnelen

Zucchini-Kokos-Zitronen Suppe mit Garnelen koche ich heut für mein Schatz Karin. Unsere Kinder, Verwandte und Freunde besuchen uns per FaceTime in unserem Wohnzimmer und dann plaudern wir über alle Dinge dieser Welt. Wir alle hoffen auf das Beste und halten uns an die Vorgaben unserer Regierung, damit wir bald wieder Hand in Hand durch unser schönes Österreich laufen können.

In diesem Sinne,
alles Liebe für euch - Euer Nik P.

Zutaten:

250g Zucchini
150g Kokosmilch
100g Wasser
30g Butter
1 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer
120 g Garnelen

Zubereitung:

1. Schneide die Zucchini in Stückchen
2. Gib die Zucchini mit Wasser, Kokosmilch und 15g Butter in einen Topf und lasse alles leicht köcheln, bis die Zucchini weich sind.
3. Brate die Garnelen mit der restlichen Butter
4. Püriere die Zucchini, bis eine homogene Suppe daraus entsteht.
5. Garnelen in die Suppe, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann guten Appetit!