



Rezept Februar

Red-Curry-Kokossuppe mit Crevetten



Coop Naturaplan Bio-Cocktailcrevetten ...

Seit 2004 setzt Coop bereits auf Crevetten in Bioqualität. Rund 75% der Zuchtcrevetten bei Coop stammen inzwischen aus Bio-Aquakulturen. Mit der gezielten Zucht von Crevetten und anderen

Meerestieren sowie strengen Beschaffungs- und Frachtrichtlinien leistet Coop einen Beitrag zur Erhaltung der Meeresvielfalt und zum Schutz der Umwelt.

Als Gründungsmitglied der WWF Seafood Group stellt Coop das Fisch- und Meeres-tiersortiment schrittweise auf nachhaltigere Herkünfte um.

Weitere Informationen: www.wwf.ch/fisch und www.coop.ch/fisch



FI-1/105-08/12

Vorspeise für 2 Personen

1 Bundzwiebel mit dem Grün

100 g Champignons

1/2 EL Rapsöl

1 EL Red Curry Paste

2 1/2 dl Kokosnussmilch

2 dl Gemüsebouillon

40 g Maiskölbchen aus dem Glas

150 g tiefgekühlte
Cocktailcrevetten, aufgetaut

1 1/2 EL Limettensaft

Salz und Pfeffer, nach Bedarf



Bundzwiebel hacken, Grün schräg in Stücke schneiden, beiseitestellen. Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln. Öl erwärmen, Zwiebel andämpfen.



Champignons und Currypaste begeben, kurz mitdämpfen. Kokosnussmilch und Bouillon dazugießen, aufkochen, ca. 5 Min. köcheln.



Maiskölbchen kalt abspülen, abtropfen, schräg dritteln. Crevetten abspülen, trocken tupfen, beides mit dem Limettensaft zur Suppe geben, nur noch heiss werden lassen, würzen, anrichten, mit dem Zwiebelgrün garnieren.

Weitere gluschtige Rezepte unter www.coop.ch/rezepte



Coop Naturaplan Bio-Cocktailcrevetten,
150 g



Coop Maiskölbchen,
200 g



Bundzwiebeln



Champignons



Thai Kitchen Red Curry Paste,
225 g



Thai Kitchen Kokosnussmilch,
250 ml

Was Sie ausserdem benötigen:

- Rapsöl
- Gemüsebouillon
- Limettensaft
- Salz
- Pfeffer

Bei den abgebildeten Packungen handelt es sich um Produktvorschläge. Sollte ein Produkt davon nicht erhältlich sein, finden Sie in Ihrem Coop eine passende Alternative.