

Spargel-Kokosnusssuppe (Claus Peter)

Zubereitung:

- 4 EL Butter
- 1/2 Stange Porree (nur das Weiße)
- 1/2 Stange Zitronengras anschwitzen
- 2 EL Mehl mitanschwitzen
- 600 ml kräftige Spargelbrühe dazugeben,
- 20 Minuten
- 400 ml Kokosnussmilch kochen lassen und danach
- 250 ml
- Creme fraiche durch ein Sieb geben
- 6 Riesengarnelen in Würfel schneiden
- 6 Bambusspieße aufspießen und grillen

Mit etwas geschlagener Sahne und gerösteten Kokosnussraspeln garniert servieren.

Guten Appetit wünscht das Team vom Gut Kuhlra

