



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Garnelensuppe Bobó de Camarão

ZUTATEN

1 kg küchenfertige Garnelen
2 Knoblauchzehen
1 Handvoll gehackter frischer Koriander
300 ml Kokosmilch
300 g Maniok
200 g Tomaten (aus der Dose)
feines Meersalz
gemahlener schwarzer Pfeffer
8 EL Olivenöl
200 g Zwiebeln
1 rote Chilischote

ZUBEREITUNG

Die Garnelen waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Die Chilischote, die Knoblauchzehen, Koriander mit 1 EL Salz in einem Mörser zu einer groben Paste zerstoßen. Diese dann mit den Garnelen vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Garnelen danach aus der Marinade entfernen und bereitstellen.

Die Maniokwurzel schälen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Diese dann in einem Topf mit reichlich Wasser dünsten/weichkochen lassen. Dann aus dem Topf holen, längs halbieren und dabei die harte Faser in der Mitte entfernen. Mit Hilfe eines Mixers Maniok, Kokosmilch, Tomaten und die Marinade zu einer cremigen Konsistenz pürieren (bei Bedarf Wasser hinzufügen).

Zwiebeln fein hacken und mit erhitztem Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen lassen. Die Garnelen hinzufügen und leicht anbraten lassen. Dann die cremige Maniok-Kokos-Mischung zugießen und ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze dazugeben und köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Koriander ebenfalls fein hacken und vor dem Servieren drüberstreuen.

Den fertigen Bobo können Sie wahlweise als Suppe essen oder mit Reis servieren.