

# FIFE GRAPEFRUIT

## Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Zucchini
- 3 Tomaten
- 40g Ingwer
- 1 EL Olivenöl
- 600ml Gemüsebrühe
- 400g Lachs
- 1EL Zitronensaft
- 200g Krabben (essfertig)

FOTO  
FOLGT

## Zubereitung

Zwiebel schälen und klein schneiden. Zucchini und Tomaten putzen, waschen und würfeln. Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Zucchini- und Tomatenstücke sowie den Ingwer dazu geben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden und zusammen mit den Krabben in den Topf geben und weitere 5 Minuten garen. Fischsuppe mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp:

Gib gerne zum Servieren noch etwas frisches Basilikum dazu.