

Tomatensuppe mit Kokosmilch



Zutaten für vier Personen:

2/3 einer weißen Zwiebel
1 Ecke Butter
2 x 400 ml gehackte Tomaten
aus der Dose
200 ml Wasser
2 gehäufte TL
Gemüsebrühpulver
1 Lorbeerblatt
200 ml Kokosmilch
Basilikum (optional)

1. Weiße Zwiebel abziehen
und nicht zu klein würfeln. In
Butter in einem beschichteten
Topf mit viel Geduld
glasig anschwitzen.

2. Die gehackten Tomaten
zufügen, Wasser und
Gemüsebrühpulver
zugeben und unterrühren.
Das Lorbeerblatt zugeben
und 30 Minuten sanft
köcheln lassen.

3. Das Lorbeerblatt wieder
herausnehmen, die
Kokosmilch einrühren. Mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Frische Basilikum-Streifen
schneiden und in die
vorgewärmten Suppenteller
geben.

Hinweise:

Tomatensuppe mit asiatischem
Touch. Nicht mixen -
dann bleibt die Konsistenz
der Zwiebel- und Tomaten-
stückchen erhalten. Eine
raffinierte Variante eines
klassischen Gerichtes.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 45
min, Suppe, vegetarisch,
asiatisch

Rezeptanregung: Paul K. im
Februar 2009
Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023