



Tomaten Kokos Suppe

Zutaten für ca. 2 Personen:

- 500 g Tomaten oder 1 Dose gestückelte Tomaten
- 1 Zwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 15 g Tomatenmark
- 250 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Kokosmilch
- 1/2 Bund Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Tomaten waschen würfeln
2. Die Zwiebeln schälen, würfeln und anschließend in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen. Sobald die Zwiebeln karamellisieren und Farbe annehmen, das Tomatenmark dazugeben und für 2–3 Minuten mitrösten. Die Tomatenwürfel oder die Dose gestückelte Tomaten in den Topf geben und alles 5 Minuten einkochen. Nun mit der Gemüsebrühe und der Kokosmilch auffüllen und alles für 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
3. Das Basilikum waschen, trockenschütteln, klein schneiden zur Suppe geben. Jetzt Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Guten Appetit