



Tomatensuppe mit Kokosmilch

Zutaten für die Tomatensuppe mit Kokosmilch für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
800 g Tomaten, gewürfelt
150 ml Kokosmilch oder Schlagobers
700 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Oregano

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe wird grob gehackt und in Olivenöl glasig angedünstet. Die grob gewürfelten Tomaten, die Kokosmilch und die Gemüsebrühe beimengen.

So lange vor sich hin köcheln lassen (etwa 10 Minuten), bis die Tomaten weich sind. Nun die Suppe fein pürieren und mit dem Gewürzen abschmecken.

Tipp: Wer die feinen Tomatenhautstücke in der Suppe nicht mag, streicht diese noch durch ein Sieb.

