



Indische Tomatensuppe

Zutaten für 4 Portionen

3 kl. Dosen Tomaten, geschält
2 Zwiebeln
2 TL Ingwer, gerieben
½ Bund Thymian
1 TL Oregano, getrocknet
1 Zehe Knoblauch
1 Becher süße Sahne
Kokosmilch nach Geschmack
Salz
Pfeffer
etwas Öl

Zubereitung

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in etwas Öl glasig werden lassen. Die Tomaten, Oregano, Thymian (Blätter vom Stiel abgezogen), Ingwer und gepressten Knoblauch dazugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab so fein wie möglich pürieren. Die Sahne (Menge kann von der je nach Konsistenz der beizugebenden Kokosmilch abhängen und sollte dann variiert werden) und Kokosmilch zugeben. Gut verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf Teller verteilen und servieren.

INFO

Schwierigkeitsgrad: simple
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
