

Rezept: Tomaten-Kokos Suppe

Schnell zubereitete Suppe, die in größerer Menge, gereicht mit Toastbrot, auch für eine Party geeignet ist.

Zutaten: für 1,6 Liter Suppe

2 Packungen (500 gr.) passierte Tomaten

1 Dose (400ml) Kokosmilch

200 ml Gemüsebrühe

Chiliflocken, Cayenne Pfeffer (gemahlen), Cumin / Kreuzkümmel (gemahlen)

Zuerst die 200 ml Gemüsebrühe mit den Chiliflocken zum Kochen bringen. Ruhig etwas mehr Chiliflocken verwenden, da die Kokosmilch die Schärfe der Chiliflocken etwas mildert.

Zu der kochenden Gemüsebrühe die passierten Tomaten und die Kokosmilch geben und das Ganze wieder aufkochen. Dann mit Cayenne Pfeffer und Cumin abschmecken.

Dazu Toastbrot reichen.