

# Vegane Tomatensuppe

Die vegane Tomatensuppe ist ein herzhafte und leichte Suppe. Das schnelle Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 EL	Öl
800 g	<a href="#">Tomaten</a> (aus der Dose, oder frisch)
125 ml	Gemüsebrühe
	<a href="#">Ingwer</a> (ca. 1cm)
0.25 TL	Kurkuma
0.25 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	<a href="#">Basilikum</a> (getrocknet)
200 ml	Kokosmilch
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die vegane Tomatensuppe zuerst die Zwiebel und Knoblauch schälen und zerhacken. Den Ingwer ebenfalls zerhacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Die Tomaten, Ingwer, Kurkuma, Paprikapulver und Basilikum zugeben.
3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen.
4. Die Tomatensuppe mit einem Mixstab pürieren. Danach bei geringer Hitze zirka 10 Minuten

köcheln lassen.

5. Abschließend die Kokosmilch einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp