

Vegane Tomatensuppe

Die vegane Tomatensuppe ist ein herzhaftes 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.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
800 g	Tomaten (aus der Dose, oder frisch)
125 ml	Gemüsebrühe
	Ingwer (ca. 1cm)
0.25 TL	Kurkuma
0.25 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Basilikum (getrocknet)
200 ml	Kokosmilch
	Salz und Pfeffer

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