

K Rezept: Tomatensuppe asiatisch

Von Natalie Kaden, Gastronomin aus Basel und Expertin im «Kassensturz»-Test



- 1 Zwiebel kleingehackt
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm) kleingehackt
- 1 Stängel Zitronengras vorderer Teil kleingehackt
- 1 Chili nach Belieben
- 2 Süsskartoffeln
- 1 grosse Dose Pelati (800 g)
- 4 dl Kokosnussmilch
- 4 dl Gemüsebouillon
- 3 EL Erdnusspaste (Asia Shop)
- Salz, Pfeffer, Cayenne
- Thai Basilikum

Zwiebeln, Ingwer, Chili, Zitronengras und Süsskartoffeln in Olivenöl andünsten. Tomaten zugeben und kurz mitdünsten.

Kokosnussmilch und Gemüsebouillon zugeben und köcheln lassen bis die Süsskartoffeln weich sind. Erdnusspaste zugeben und mit dem Stabmixer pürieren.

Mit den Gewürzen abschmecken und mit frischem Thai Basilikum garnieren.