

## Kokos-Tomaten-Suppe mit rotem Pesto



Kokos-Tomaten-Suppe mit rotem Pesto, Kokoschips und frischem Basilikum.

### **Zubereitung:**

Zunächst wird das Pesto zubereitet: ein halber Bund Basilikum, 6-8 eingelegte Tomatenscheiben, 2 EL Olivenöl sowie 30g Walnüsse in den Mixer geben und zu einer feinen Paste verkleinern. Zur Seite stellen.

Den Strunk der Tomaten entfernen und sie dann für einige Minuten in kochendes Wasser geben. Kalt abschrecken, die Haut abziehen und in Würfeln schneiden. Die Zwiebel grob hacken.

Für die Suppe die gehackten Zwiebeln in Öl anbraten. Zusammen mit 2-3 EL Tomatenmark, den Gewürzen, den Tomatenstücken, der Kokosmilch und 400 ml Gemüsebrühe für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Das restliche Basilikum hinzugeben und alles mit dem Handmixer fein pürieren. Die Suppe nochmals aufkochen lassen und abschmecken. In jeden Teller beim Anrichten einen kleinen Löffel Pesto geben. Wer möchte kann auch noch einen kleinen Klecks veganen Frischkäse dazugeben. Mit den Kokoschips und einigen Basilikumblättern garnieren.

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 1 kg Tomaten
- 1,5 Dosen Kokosmilch
- Kokoschips
- 1 großer Bund frisches Basilikum
- Olivenöl
- Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 Glas eingelegte, getrocknete Tomaten
- 30g Walnüsse
- Vegane Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Currypulver, Zucker

Zubereitungszeit: 45 Minuten

**docbears.de** wünscht einen guten Appetit!