

Tomaten-Kokos-Suppe mit Limetten

Zutaten:

1 Päckchen passierte Tomaten,
4 Tomaten, geschnitten und gewürfelt,
1 Dose Kokosmilch,
6 Kaffirblätter und Saft von 1 Limette,
Sesamöl,
1 Knoblauchzehe,
1 Zwiebel,
Brauner Zucker, Salz,
evtl. Chili oder Tabasco.

Zubereitung:

Die feingehackte Zwiebel und den Knoblauch in Sesamöl andünsten. Wenn die Zwiebel eine hellbraune Färbung annimmt, mit dem Limettensaft ablöschen. Anschließend die Tomaten, Kokosmilch und die Kaffirblätter hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Wer es scharf mag, gibt eine getrocknete Chili oder Tabasco hinzu.

Copyright: Claudia Winter/Carolin Wunsch

Aus dem Roman „Ausgerechnet Soufflé“