

## Schnelle Tomaten-Kokos-Suppe



**Vorbereitungszeit:** 30 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- 1 Dose Kokosmilch: 400 ml
- Crème fraîche: 4 EL
- Gemüsebrühe: 250 ml
- Knoblauchzehe: 1
- Pfeffer: None
- Salz: None
- TL Öl: 1
- Zwiebel: 1

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 gr



## Vorbereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit dem Öl in einem Topf anschwitzen.

Gestückelte Tomaten dazugeben und 1 - 2 Minuten mitbraten. Mit Kokosmilch und Gemüse-brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf vier Teller verteilen und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.