

Rezept

Thaicurry-Tomatensuppe

Ein Rezept von Thaicurry-Tomatensuppe, am 16.06.2025

Zutaten

600 g	aromatische Tomaten	3	Frühlingszwiebeln
1 - 2	Knoblauchzehen	1 - 2 Bund	Koriandergrün
2 EL	Kokosöl	1 - 2 TL	rote Thai-Currypaste
2 TL	Galgantpaste (Asienladen; nach Belieben)	1 EL	Tomatenmark
1 l	Gemüsebrühe	2 TL	weiße oder dunkle Misopaste
200 g	Seidentofu		Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

- 1. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Weiße und hellgrüne Teile in 1 cm dicke Ringe, dunkelgrüne in sehr feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Das Koriandergrün abbrausen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und grob hacken, die Stiele fein hacken.
- 2. Zwiebelweiß und Knoblauch im Öl glasig andünsten. Die Korianderstiele dazugeben. Currypaste, Galgantpaste und Tomatenmark dazugeben und unter Rühren bei größerer Hitze anrösten, bis es duftet. Die Brühe dazugießen und aufkochen.
- 3. Die Misopaste einrühren und alles 5 Min. köcheln lassen, bis sich die Aromen entwickelt haben. Die Tomaten dazugeben und in der nicht mehr kochenden Brühe erhitzen. Seidentofu in 1 cm große Würfel schneiden und kurz in der Suppe mit erwärmen. Suppe evtl. mit Salz abschmecken, in Schalen füllen und mit den Korianderblättchen und Frühlingszwiebelringen bestreuen.