

Rezept

Tomaten-Kokos-Suppe mit Räuchertofu

Ein Rezept von Tomaten-Kokos-Suppe mit Räuchertofu, am 20.04.2024

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	3 EL neutrales Pflanzenöl
500 g passierte Tomaten (Tetrapak)	4 Kaffirlimettenblätter (Asienladen)
250 ml Kokosmilch (Tetrapak oder Dose)	Salz
1 Prise Cayennepfeffer	1 TL Zucker
100 g Räuchertofu	1 1/2 EL Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Weiße und grüne Teile getrennt in dünne Ringe schneiden.

2. Im Suppentopf 1 EL Öl erhitzen und das Weiße der Frühlingszwiebeln darin bei mittlerer Hitze in ca. 3 Min. glasig werden lassen. Die passierten Tomaten dazugeben und das Ganze aufkochen.

3. Die Limettenblätter waschen, trocken tupfen, mehrmals einreißen und zusammen mit der Kokosmilch in den Topf geben. Alles mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker würzen, einmal aufkochen und dann bei kleiner Hitze offen ca. 10 Min. kochen.

4. Inzwischen den Tofu ca. 2 cm groß würfeln und in 1 EL Speisestärke wenden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Tofuwürfel darin bei starker Hitze in ca. 5 Min. goldbraun und knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.

5. Die Limettenblätter aus dem Topf fischen. 1 TL Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren, in die Suppe geben und noch einmal aufkochen. Die Suppe mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Zum Servieren in tiefe Schalen füllen und mit den Tofuwürfeln und den rohen grünen Frühlingszwiebelringen bestreuen.