Tomatensuppe mit Kokosmilch

Zutaten: 800 g Tomaten oder

 Tomatenstücke aus der Dose

 300 g Kokosmilch

 1 Zwiebel

 1 EL Zitronensaft

 2 TL Paprika Pulver

 Salz, Pfeffer

 Basilikum, Petersilie

 Agavendicksaft

 3EL Öl

Die frischen Tomaten häuten und in Stücke schneiden. Die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und beides mit dem Öl in einen Topf geben. Das Ganze einmal aufkochen und dann ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Zwiebelstücke gar sind. Von der Kokosmilch etwas zur Deko zurück lassen, die andere Milch zur Suppe geben und nochmal kurz kochen lassen. Dann mit den übrigen Zutaten abschmecken. Wer mag, kann auch etwas Knoblauch zugeben. Die Suppe dann pürieren. Auf die gefüllten Teller etwas Kokosmilch und Petersilie geben.

