

Indische Tomatensuppe mit Naan

(5 Portionen)

Zutaten:

3 Stück	mittelgrosse Zwiebeln
1 Stück	daumengrosses Ingwer
2 Stück	Knoblauchzehen
2 EL	Ghee oder Butter
1 EL	Kurkuma
2 TL	gemahlener Kreuzkümmel
2 Stück	Nelken
2 Stück	Cardamon-Kapseln
1 EL	Senfkörner
1	Peperoncini (kleine getrocknete Chili)
1 TL	Muskatblüte (optional)
1 TL	Zimt
2 Dosen	geschälte Tomaten (800 g)
1	kleines Glas Wasser
2	Lorbeerblätter
1 EL	Zucker
1 EL	Salz
1 dl	Rahm
	Minze grob gehackt



Zubereitung:

Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch Schale entfernen und fein hacken.

Butter oder Ghee in einem Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und gehackte Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin mehrere Minuten anschwitzen.

Die Gewürze (Kurkuma – Zimt) in einem Mörser zerkleinern. Zu der gebratenen Zwiebel-Mischung in den Topf geben und ca. 1 Min. unter Rühren anrösten.

Die Tomaten in der Dose mit einem Messer grob zerteilen und zur Zwiebel-Gewürzmischung in den Topf geben. Wasser, Lorbeerblätter, Zucker und Salz hinzufügen und gut umrühren.

Bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.

Zum Schluss die Lorbeerblätter rausfischen und den Rahm in den Topf giessen. Die Suppe mit dem Pürierstab 5 – 10 Sekunden pürieren. Die Suppe soll sämig aber nicht zu fein sein - Stückchen erwünscht. Wenn nötig mit Salz abschmecken.

Suppe mit gehackter Minze bestreuen.

Tipp:

Dazu schmeckt Naan