

Ingwer-Tomaten-Suppe mit Kartoffel-Chips

Für 2 Personen

250 ml passierte Tomaten	1 große Kartoffel, fest	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	150 g Ingwer	200 ml Sahne
2 Zweige Basilikum	3 EL Sojasoße	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen, klein schneiden und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend die passierten Tomaten dazu geben und aufkochen lassen. Währenddessen die Kartoffel schälen, in feine Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl goldbraun braten. Anschließend die Kartoffelchips auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Suppen mit der Sojasoße und etwas Pfeffer abschmecken und nach und nach die Sahne dazugeben. Die Suppe nun nicht mehr kochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Das Basilikum zupfen, fein hacken und in die Suppe geben. Die Suppe mit den Kartoffelchips auf Tellern anrichten.

Yvonne Theiß am 23. Februar 2010