

## TOMATENSUPPE MIT LAUCH UND GERÖSTETEM KNOBLAUCH

Gerösteter Knoblauch	Tomatensuppe	
2 ganzer Knoblauch	2¼ EL Olivenöl	4 ½ Prisen Kardamompulver
2 TL Olivenöl	450g Lauch, in Ringen	wenig Pfeffer
wenig Salz	560g Süsskartoffeln, in Würfeln	2¼ Liter Gemüsebouillon
wenig Pfeffer	1 TL Salz	800g gehackte Tomaten
	1 TL Curry	225ml Kokosmilch
	1 TL Chilipulver	wenig Chiliflocken
	½ TL Kurkuma	Kresse

### Gerösteter Knoblauch

Vom Knoblauch das obere Drittel diagonal abschneiden, die Knolle mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech oder in eine ofenfeste Form setzen, mit Öl beträufeln, würzen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

Knoblauch etwas abkühlen. Die weichen Zehen mit einem Messer herauslösen, beiseite stellen.

### Tomatensuppe

Öl in einer weiten Pfanne erhitzen, Lauch 2-3 Min. andämpfen, Süsskartoffeln begeben, kurz mitdämpfen, würzen. Bouillon und Tomaten begeben, bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln. 5 Min. vor Ablauf der Kochzeit den gerösteten Knoblauch begeben. Suppe pürieren, in Bowls oder Teller anrichten. Kokosmilch darüberträufeln, mit Chiliflocken und Kresse garnieren.