

Seidentofu-Cremesüppchen mit Basilikum

Die Schalotte fein würfeln. Die Margarine in einem Suppentopf erhitzen und Schalotten darin glasig dünsten. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zu der Schalotte in den Topf geben. Kurz dünsten. Das Basilikum waschen und einige schöne Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Die übrigen Basilikumzweige grob zerschneiden und in den Topf zu den Kartoffeln geben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen, langsam aufkochen und 15 min köcheln lassen. Die Suppe von der Kochplatte nehmen und den Seidentofu hinzufügen. Pürieren und anschließend durch ein feines Sieb gießen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und erneut aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken. Das Cremesüppchen auf 4 Tellern verteilen, mit den Basilikumblättchen garnieren und heiß servieren.

Tipp: Probieren Sie dieses Gericht auch einmal mit unserem gebratenen Räuchertofu Mandel-Sesam als aromatische Suppeneinlage!



<i>für 4 Portionen</i>	
150 g	Seidentofu
1	Schalotte
200 g	mehlig kochende Kartoffeln
2 Bund	frischer Basilikum
750 ml	leichte Gemüsebrühe
1 EL	Pflanzenmargarine
1 Prise	Salz
1 Prise	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Zitronensaft