

Tomatensuppe mit Tuna für 4 Portionen

600g Romatomen häuten und in Würfel schneiden. **1 Stange Lauch** fein schneiden, **1 Möhre würfeln**, sowie **2TL fein geschnittene Ingwerwurzel** und **2 Knoblauchzehen** schälen und fein schneiden. Tomaten, Lauch, Möhren, Knoblauch und Ingwer im Topf etwas anschwitzen und mit **500ml Gemüsebrühe** aufgießen, ca. 15min leicht köcheln lassen.

Inzwischen **3 Dosen Thunfisch im eigenen Saft** abtropfen lassen und mit der Gabel in Stücke zupfen, mit etwas **Salz** und **Cayennepfeffer** würzen.

Mit einem Stabmixer pürieren.

2 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und den Thunfisch noch ca. 5min in der Suppe garen lassen. Suppe mit **Süßstoff** abschmecken. Zum servieren **Petersilie** fein hacken und einige **Basilikumblättchen** über die Suppe streuen.

Guten Appetit!