

ORIENTALISCHE LINSENSUPPE

Warm und würzig

Tipp
Pul Biber (türkische
Paprikaflocken) anstatt
Paprikapulver
verwenden



Zutaten (2 Portionen)

- 250 g rote Linsen
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 700 ml Gemüsebrühe
- 1 Karotte
- 2 TL Ajvar
- 1 Zitrone
- Frische Minze
- Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel nach Geschmack

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen.
- Tomaten würfeln, Minze fein hacken und beides zusammen mit der Paprikapaste in den Topf geben.
- Währenddessen die Karotte schälen, in Scheiben schneiden und auch in den Topf geben.
- Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und – wenn man möchte Kreuzkümmel – würzen.
- Linsen abspülen und in den Topf geben, alles mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe pürieren und in Schüsseln füllen.
- Mit Zitrone beträufeln und mit Minze dekorieren.