

Rote Linsensuppe

Linsensuppe türkischer Art



- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Kochzeit ca. 30 Minuten



Werkzeug

- Messer und Brett
- Kochtopf

Zutaten

- 250g Rote Linsen
- 1 Lauchstange
- 250g Möhren
- 2-4 Kartoffeln
- 1 Bund Blattpetersilie
- 1000ml Wasser
- 2 Gemüsebrühwürfel
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Sumach
- Joghurt zum Servieren

Zubereitung

Möhren und Kartoffeln schälen und in sehr kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie von den Stängeln abziehen und fein hacken.

Öl in Kochtopf geben, Zwiebeln und Knoblauch an schmoren. Anschließend Möhren und Lauch mit an schmoren.

Kartoffeln, Wasser und Linsen zugeben. Petersilie, Gemüsebrühe und Tomatenmark dazu geben. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Ca. 30 Minuten kochen lassen.

Wenn das Gemüse weich ist und auch die Linsen optimal ggequollen sind noch das Essigbaumgewürz (Sumach) zugeben und ggf. mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Vor dem servieren noch einen Klecks Joghurt auf die Suppe geben und mit einem Blatt Petersilie anrichten.

Dazu passt frisch gebackenes Fladenbrot.

Guten Appetit!