

Rote Linsensuppe

Was braucht man alles?

250 g rote Linsen, gewaschen
1 Dose Kokosmilch
400 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Ingwer, fein gehackt
2 TL Koriander, gemahlen
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Kurkuma, gemahlen
1 TL Currypulver
1 TL Tomatenmark
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Butter zum Anbraten

Wie gehts?

Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln glasig braten. Ingwer und Knoblauch hinzugeben und drei weitere Minuten braten. Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma und Currypulver in den Topf geben und ein paar Sekunden mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Kokosmilch und Linsen dazu geben und zugedeckt ungefähr 40 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Linsen zerfallen sind. Den Topf vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Zitronensaft abschmecken.