RESTLA-REZEPT



TÜRKISCHE LINSENSUPPE

RESTLA:

- 125 g gekochte Linsen

WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Kartoffeln
- 100 g Möhren
- 3 EL Tomatenmark
- Öl
- Gemüsebrühe
- Chili, Salz, Pfeffer. Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG

- Linsen kurz unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
- Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln schälen, Möhren schrubben oder schälen. Alles in feine Würfel schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Kartoffeln darin andünsten. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten.
- Linsen unterrühren und Gemüsebrühe zugießen. Die Linsensuppe etwa 20 Minuten leise köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken.
- Topf vom Herd nehmen und die Suppe pürieren.

Eingereicht von Etienne Moussou, Hof