

TÜRKISCHE LINSENSUPPE / MERCIMEK CORBASI



Eine würzige rote Linsensuppe mit verschiedenem Gemüse, türkisch abgeschmeckt!



Zubereitungszeit

10 Minuten



Kochzeit

25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Das Gemüse fein hacken und gemeinsam mit den Linsen in einen großen Topf geben. Mit ca. 1 Liter Wasser bedecken und mit einer Kochblume abdecken und ca. 20 Min. kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Chili und Thymian abschmecken. Inzwischen das Olivenöl mit dem Tomatenmark erhitzen und unter Rühren ca. 1 Min. braten. Pfefferminze zufügen und dann zur Linsensuppe geben, gut verrühren.

Mit frischem Fladenbrot und einer Zitronenscheibe und Chili servieren.

Viel Spaß und einen guten Appetit! Eure Sally <3

ZUTATEN:

- 200 g** rote Linsen, heiß abgewaschen
- 150 g** geschälte Zwiebeln
- 150 g** geschälte Karotten
- 150 g** Kartoffeln (geschält)
- 1** Zitrone
- 2 l** Wasser
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- Chili
- 1 TL** Thymian
- 2 EL** Olivenöl
- 2 EL** Tomatenmark
- 1 EL** Pfefferminze (oder weniger)