

## WAT KOCHEN TÜRKISCHE LINSENSUPPE

1) Koche die Suppe nach dem folgenden Rezept. (Zubereitungszeit: 15min, Kochzeit: 30min)



### a) Zutaten:

|                   |   |
|-------------------|---|
| 250 g             | Rote Linsen (gelbe gehen auch)                        |
| 2 große           | Zwiebel(n)  |
| 3                 | Knoblauchzehen  |
| 2 Esslöffel       | Tomatenmark (oder eine halbe Tasse passierte Tomaten) |
| 50 ml             | Olivenöl  |
| 1 Liter           | Wasser  |
|                   | Salz  |
|                   | Zitronensaft  |
| 1 Esslöffel       | Süße Paprika  |
| evtl. 1 Esslöffel | Gemahlene Koriandersamen                              |
| evtl.             | Pfeffer   |

### b) Zubereitung

I) Die Linsen waschen.

II) Die Linsen und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Dann bei mittlerer Hitze insgesamt ca. 30 min. köcheln lassen.

III) Während die Linsen bereits im Wasser sind, die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einer extra Pfanne (kleiner Topf geht auch) in ein wenig Öl goldbraun anschwitzen (mittlerer Hitze). Anschließend die Zwiebeln zu den kochenden Linsen geben und mitkochen lassen.

IV) Den Knoblauch schälen, hacken und in ein wenig Öl leicht anschwitzen (Nicht braun werden lassen! Das passiert sehr schnell und dann wird der Knoblauch bitter!). Anschließend den Knoblauch und das Öl in die kochenden Linsen geben und mitkochen lassen. Ebenso das Tomatenmark.

V) Am Ende der Kochzeit die Suppe mit einem Pürierstab pürieren und mit ein wenig Salz, Pfeffer, Koriandersamen und süßem Paprika abschmecken.

VI) Auf dem Teller ein paar Tropfen frischer Zitrone dazugeben.

Bei Zeitmangel: Zwiebeln und Knoblauch kann man auch zugeben, ohne sie vorher anzuschwitzen.

**Guten Appetit!**