

Türkische Linsensuppe

Mit dieser Linsensuppe könnt ihr einen köstlichen Ausflug in die türkische Küche machen. Die Suppe ist super aromatisch und richtig schnell gemacht. Auch dank der roten Linsen, die ihr nicht extra einweichen müsst.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min.

Zutaten

1 große Zwiebel
2-4 Knoblauchzehen
1 Kartoffel
2 Möhren
250 g rote Linsen
mind. 1 Liter Gemüsebrühe
etwas Zitrone
Kreuzkümmel nach Geschmack

für das Topping:

Olivenöl + Paprika (scharf oder edelsüß)
Oder: frische Minze + Butter

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch anbraten, nicht zu dunkel werden lassen
 2. kleingewürfelte Kartoffeln, Möhren und Linsen hinzufügen
 3. alles noch etwas Hitze nehmen lassen und umrühren nicht vergessen
 4. wenn ihr das Aroma mögt, mit etwas Kreuzkümmel bestreuen
 5. dann Brühe aufgießen und ca. 30 Minuten leise kochen lassen, nicht heiß blubbernd
 6. alles pürieren
 7. je nach Geschmack mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken
 8. für obendrauf Spur von Olivenöl legen, etwas Paprika (scharf oder edelsüß) oder Butter aufschäumen lassen und etwas frische Minze darin kurz rösten und auf die Suppe streuen oder nach kurzer Kochzeit Linsen herausnehmen, die noch bissfest sind und auf die Suppe streuen
-