

LINSENCREMESUPPE

Zutaten

| | |
|----------|---|
| 1 | Zwiebel |
| 20 g | Olivenöl |
| 100 g | Möhren |
| 100 g | Kartoffeln, mehlig kochend |
| 180 g | rote Linsen |
| 1 l | Wasser (mit Gewürzpaste) oder Gemüsebrühe |
| 1 TL | Salz |
| 0,25 TL | Pfeffer |
| 1 TL | Kreuzkümmel |
| 1 - 2 EL | Butter |
| 0,5 TL | Chiliflocken (Pul Biber) |
| 1 TL | getrocknete Minze (Naane) |
| 1 Stück | Zitrone, geviertelt |
| 20 g | Biber Salca (Paprikacreme) |

Zubereitung

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten.

Kartoffeln und Möhren ebenso klein schneiden und anbraten.

Linsen, Brühe, Salz, Pfeffer und den Kümmel hinzugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Suppe anschliessend pürieren und abschmecken.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Chili, Minze und Biber Salsa kurz darin anschwitzen.