

# Orientalische Linsensuppe



**Für 6 Personen:**

## Zutaten:

250g rote Linsen (ungekocht)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Möhre  
1 Kartoffel  
1 EL Olivenöl  
2,5L Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer

### Für das Topping:

2 EL Olivenöl  
1 TL frische Minze  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
Zitronenspalten

## Zubereitung:

1. Linsen abspülen, Zwiebeln und Knoblauch klein hacken, Möhren und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen.
2. Mit Gemüsebrühe aufkochen und 20-30 Minuten köcheln lassen.
3. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Topping:

1. Olivenöl erhitzen und Minze und Paprikapulver einrühren.
2. Suppe mit Topping und Zitronenspalten servieren.

## Tipps:

Die Suppe kannst du nach Belieben noch mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Kurkuma oder Sumach würzen. Dazu passt Baguette.



Scan mich  
für die  
Rezepte!