

Türkische Linsen-Suppe mit Tomaten-Öl, Zigarren-Börek

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g rote Linsen	2 Kartoffeln	1 Möhre
1 kleine Zwiebel	1 TL getrock. Nana-Minze	1 EL grobes Pul Biber
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomaten-Öl:

1 TL Tomatenmark	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
------------------	---------------------	------

Für die Zigarren-Börek:

10 dreieckige Yufka-Blätter	200 g Schafskäse	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für die Suppe:

Die Kartoffeln und die Möhre schälen und grob stückeln.

Zwiebel abziehen, die beiden Enden entfernen und halbieren.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Kartoffeln, Möhre und Zwiebel kurz anbraten. Linsen unter kaltem Wasser gut abspülen und zum Gemüse geben. Alles kurz anbraten und mit 1 Liter Wasser ablöschen.

Suppe mit den Gewürzen und der Minze abschmecken und 20 Minuten kochen lassen.

Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren, sodass keine Stückchen mehr drin sind. Eventuell mit etwas Wasser verlängern.

Für das Tomaten-Öl:

Tomatenmark mit dem Sonnenblumenöl in einer kleinen Pfanne anbraten und salzen. Am Ende auf die Suppe geben.

Für die Zigarren-Börek:

Schafskäse in einer Schüssel zerbröseln, die dicken Stiele der Petersilie abschneiden. Rest hacken und zum Käse geben. Alles salzen und pfeffern. Auf ein Yufka-Dreieck am dicken Ende etwas von der Füllung geben. Blatt zur Spitze hin einrollen, die Enden einklappen. Spitze mit etwas Wasser befeuchten, damit die Rolle nicht aufgeht.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, mit einem Holzstab die Hitze kontrollieren. Wenn am Holzstab blasen zu sehen sind, die Börek hineingeben. Von jeder Seite kurz anbraten, häufig wenden.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Zitrone in Viertel schneiden und als Garnitur verwenden.

Romana Wilmsmann am 14. Februar 2024