

Türkische Linsen-Suppe

Für 2 Personen

100 g rote Linsen	0,5 Fladenbrot	1 Knoblauchzehe
1 mehlig Kartoffel	1 Zwiebel	1 Möhre
0,25 Salatgurke	20 g Minze, getrocknet	0,5 Bund Dill
200 g Naturjoghurt	50 g Speisequark	1 TL Paprikamark
1 TL Tomatenmark	3 EL Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Linsen in 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Kartoffel, die Möhre und die Zwiebel mit zu den Linsen geben. Anschließend das Paprikamark und das Tomatenmark dazu geben, das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, miteinander vermengen und köcheln lassen. Anschließend die Linsensuppe pürieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die getrocknete Minze darin anbraten. Anschließend auf Küchenkrepp abputzen. Den Knoblauch abziehen und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Den Dill zupfen und fein hacken. Die Gurke raspeln. Den Knoblauch, den Dill und die Gurke mit dem Joghurt und dem Speisequark vermengen und glatt rühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fladenbrot in Dreiecke schneiden und kurz im Backofen aufbacken. Die Türkische Linsensuppe mit der Minze garnieren und auf tiefen Tellern anrichten, das Fladenbrot und das Tzatziki dazu reichen und servieren.

Bahar Döner am 07. September 2010