

# Linsen-Suppe

## Für 2 Personen

2 TL Rinderhack	300 g rote Linsen	100 g Risottoreis
1 mehliges Kartoffel	250 g Yufkateig	200 g fester Schafskäse 45%
1 Zwiebel	50 g Butter	200 ml Kalbsfond
50 g Tomatenmark	3 EL Olivenöl	0,5 Bund Blattpetersilie
Sonnenblumenöl	Pfefferminze, getrocknet	Paprikapulver, scharf
Salz	Pfeffer, schwarz	

Einen großen Topf mit der Butter erhitzen, das Rinderhack, die Linsen und den Reis darin andünsten, mit Salzwasser aufgießen und das Ganze darin gar kochen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, die Kartoffel schälen und alles halbieren und mit ins Kochwasser geben. Den Kalbsfonds zugießen und etwa zwanzig Minuten köcheln lassen. Die Suppe anschließend pürieren, das Tomatenmark hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schafskäse klein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen, klein hacken und mit dem Schafskäse vermengen. Anschließend das Ganze portionsweise in die Yufkateigblätter einrollen, sodass kleine Zigarren entstehen. Abschließend Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Zigarren ausbacken. Die Suppe auf Tellern anrichten und mit der Pfefferminze, dem Olivenöl, dem Paprikapulver und der Schafskäsezigarre garnieren.

Faruk Yalcin am 23. November 2010