

# Türkische Linsen-Suppe

## Für zwei Personen

30 g Milchreis	100 g rote Linsen	2 Knoblauchzehen
20 g getrocknete Minze	1 TL türk. Salça-Paprikamark	1 TL Tomatenmark
3 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Die Linsen zusammen mit dem Milchreis in circa 400 Millilitern Wasser zum Kochen bringen. Die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und zu den Linsen geben. Das Paprika- sowie das Tomatenmark ebenfalls zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Die Linsenmischung circa 20 Minuten köcheln lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Minze darin anbraten. Die Suppe auf einem Teller anrichten, die angebratenen Minze darüber geben und servieren.

Cansu Döner am 05. Oktober 2012