

Rote Linsen-Suppe mit gefüllten Teigtaschen

Für zwei Personen

1 Kartoffel, mittelgroß	1 Möhre	1 Zwiebel
200 g rote Linsen	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 TL Chilipulver	200 g Schafskäse	1 Ei
350 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Pk. Backpulver	3 EL Öl
100 g roter Pfeffer	Öl, Mehl	Salz, Pfeffer

Die roten Linsen waschen und mit einem Liter Wasser im Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffel und die Möhre waschen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und auch klein schneiden. Nun die Kartoffel, Möhre und Zwiebel in den Topf dazugeben und 15 Minuten kochen. Mehl mit dem Ei, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig kneten. Die Petersilie waschen und fein hacken. Den Schafskäse mit der kleingeschnittenen Petersilie und dem Chilipulver mischen. Den Teig in fünf bis sechs kleine Kugeln formen und mit Mehl ausrollen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und Halbmonde formen. Mit dem Pizzaschneider die Kanten schneiden, damit es gut klebt und eine saubere Form hat. Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Teigtaschen darin goldgelb braten. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und nochmals fünf Minuten kochen. Die Zitrone waschen und den Saft auspressen. In einer Pfanne drei Esslöffel Öl mit dem roten Pfeffer anbraten und in die Suppe gießen. Die Suppe nun mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe mit den Teigtaschen in tiefen Tellern geben, mit etwas Petersilie und Zitrone garnieren und servieren.

Rusen Saklayici am 03. Dezember 2013