

Linsen-Ingwer-Suppe mit Blätterteig-Stangen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

200 g Rote Linsen	300 g Kichererbsen	2 cm Ingwer
400 ml Kokosmilch	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Chilischote	1 Zitrone	1 Bund Koriander
5 g Kreuzkümmel	1 TL gemahlener Kurkuma	Olivenöl, Salz

Für die Blätterteigstangen:

175 g Blätterteig	3 EL Tomatenmark	1 Ei
100 g geriebenen Emmentaler	20 g Kreuzkümmel	Paprikapulver

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe Zwiebel abziehen und fein würfeln. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Korianderblätter abzupfen und mit Kreuzkümmel im Mörser grob zerstoßen. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Chili darin anbraten, Kreuzkümmel und Koriander dazu geben und kurz braten. Mit Kokosmilch und 750 ml Wasser aufgießen und die Linsen einrühren. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Ingwer und Knoblauch mit Kurkuma in die Suppe rühren und köcheln lassen. Kichererbsen abtropfen lassen und in die Suppen mischen. Nochmals etwa 10 Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Blätterteigstangen Blätterteig ausrollen. Tomatenmark darauf verstreichen. Emmentaler darauf verteilen. Blätterteig in 3 cm breite Streifen schneiden und ineinander drehen. Ei aufschlagen, trennen und Eigelb etwas verquirlen. Kreuzkümmel und Paprika vermischen. Eigelb auf die Blätterteigstangen streichen und das Kreuzkümmel-Gemisch darauf verteilen.

Anschließend für 15 Minuten im Backofen knusprig backen.

Linsen-Ingwer-Suppe auf tiefen Tellern anrichten, Blätterteigstangen dazu legen und servieren.

Jochen Prinz am 26. Januar 2016