

## Avocado-Linsen-Wan-Tans mit Zitrone

### Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz	1 TL Kurkuma
150 g Rote Linsen		1/2 l Gemüsebrühe	50 g Butter
16 Scheiben Wan Tan Blätter	ca. 300 g Frittierfett		Salz
2 reife Avocado		2 Zitronen, unbehandelt	

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden, in Butterschmalz anbraten und mit Kurkuma bestäuben, Linsen zugeben und mit Gemüsebrühe bedecken. Wenn die Linsen nach ca. 7 Minuten bissfest sind. 2 Eßlöffel heraus nehmen und den Rest sehr weich kochen. Die Butter zugeben und die Linsen pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb streichen. WanTan im heißen Fett frittieren und mit Salz bestreuen. Avocado schälen und in lange dünne Streifen schneiden. Eine Zitrone auspressen und die Avocado mit Zitrone und Salz abschmecken. Von der anderen Zitrone die Schale abreiben und ebenfalls auf die Wan Tan streuen, die restliche Zitrone filetieren. Einen Löffel Linsensuppe auf den Teller geben, ein Wan Tan Chips auflegen, Linsensuppe, Linsen, Avocado, Zitronenfilet drauf geben und so fortfahren bis auf jedem Teller ein Stapel mit vier Wan Tan Chips entstanden ist.

Jacqueline Amirfallah 23. Januar 2013