

# Orientalische Linsen-Suppe

## Für 4 Personen

1,5 l kräftige Hühnerbrühe	2 Prisen Safranfäden	2 rote Zwiebeln
1 Stück Ingwer	2 Möhren	Olivenöl
Salz	Zucker	Kurkuma
Kreuzkümmel	gem. Bockshornkleesamen	300 g rote Linsen
$\frac{1}{2}$ Fladenbrot	150 g türkischer Joghurt (10%)	gemahlener Sumach
Pfeffer	1 Bund Koriander	

Hühnerbrühe erhitzen. Den Safran einrühren und alles etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln, Ingwer und Möhren schälen. Zwiebeln und Möhren in grobe Stücke schneiden. Ingwer fein würfeln.

Etwas Olivenöl in einem Suppentopf erhitzen. Ingwer, Möhren und Zwiebeln darin unter Wenden anbraten, Salz und Zucker überstreuen. Mit Kurkuma, Kreuzkümmel und Methi würzen und alles kurz mitbraten.

Die Brühe angießen und aufkochen. Die Linsen kalt abspülen und zugeben. Alles wieder aufkochen und die Linsen etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Nach etwa 4-5 Minuten einige Linsen für Dekoration herausnehmen. Übrige Zutaten in der Brühe sehr weich garen.

Das Fladenbrot längs in schmale Streifen schneiden und nach und nach knusprig rösten/toasten. Etwas abkühlen lassen.

Währenddessen Joghurt mit etwas Sumach, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten in der Brühe fein pürieren, nach Belieben zusätzlich durch ein Sieb passieren. 2/3 vom Joghurt unter die Suppe rühren, nicht mehr aufkochen!

Die Linsensuppe nochmals mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit jeweils etwas Koriander und übrigen, gegarten Linsen garnieren. Sumach überstreuen. Fladenbrot und übrigen Joghurt dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 12. Dezember 2018