

Rote Linsen-Suppe mit Tandoori-Paste

Für 4 Personen

200 g geschälte rote Linsen	200 ml Kokosmilch	400 ml Gemüsebrühe
1-2 EL Tandooripaste	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ frische, rote Peperoni
1 Zwiebel	Salz	Prise Zucker
Zitronensaft	2 EL Rapsöl	4 Zweige Koriander
4 Scheiben Fladenbrot		

Die Zwiebeln fein würfeln, die Peperoni entkernen und in Streifen schneiden, die Knoblauchzehe fein reiben.

Die Linsen waschen und zur Seite stellen. Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch in einem Topf mit etwas Rapsöl sanft anschwitzen, Tandooripaste ebenfalls mit anschwitzen und anschließend die gewaschenen Linsen hinzugeben.

Mit der Brühe und der Kokosmilch aufgießen. Unter gelegentlichem Rühren für etwa 10-15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Suppe in Teller füllen, mit Koriander garnieren und mit einer Scheibe Brot servieren.

Björn Freitag am 20. März 2021