

# Rote Linsensuppe

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 6 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Chillipulver, Kreuzkümel

39 g Butter	in einem Topf zerlassen
2.4 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
90 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
1.2 kg gehackte Tomaten	
15 g Rote Currypaste	
480 g rote Linsen	
0.6 Stück Zitronen	Saft nutzen
9 dl Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
4.5 dl Kokosmilch	Gehackte Tomaten, Rote Linsen, Zitronensaft, 1,5 Liter Gemüsebrühe und die Kokosmilch und currypaste in den Topf geben und 25-30 Minuten köcheln lassen bis die Linsen weich sind.
2.4 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
1.8 g Pfeffer	
600 g Brot	Am Ende zur Suppe reichen