

Rote Linsensuppe

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Kreuzkümel, Chillipulver

65 g Butter	in einem Topf zerlassen
4.0 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
150 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
2.0 kg gehackte Tomaten	
25 g Rote Currypaste	
800 g rote Linsen	
1.0 Stück Zitronen	Saft nutzen
1.5 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
7.5 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.
4.0 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
3.0 g Pfeffer	