

Afrikanischer Rote Linse Eintopf mit Fladenbrot

von Nanya

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Kreuzkümel, Muskatnuss

2.0 kg Gemüse nach Wahl (Suppengrün)
 Suppengrün putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Suppengrün und Linsen zugeben und mit der klaren Suppe auffüllen und aufkochen.

2.5 Stück Zwiebeln

1.0 dl Olivenöl Gewürze und Zitronensaft zufügen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Kabanossi in Scheiben schneiden und mit in der Suppe erwärmen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und vor dem Servieren über die Suppe streuen.

620 g rote Linsen

1.25 dl Bouillon (flüssig)

2 cl Zitronensaft Gewürze und Zitronensaft zufügen und ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Kabanossi in Scheiben schneiden und mit in der Suppe erwärmen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und vor dem Servieren über die Suppe streuen.

1.0 g Extrawurst Cabanossi

1.0 dl Balsamico-Essig

1.0 Bund Petersilie, frische

5.0 Stück türkisches Fladenbrot