



Rote Linsensuppe

von Dominik Pfeiffer

Mengen für 7 Personen

Quelle: Chefkoch

Gewürze: Chillipulver, Kreuzkümel

45.5 g Butter	in einem Topf zerlassen
2.8 Stück Knoblauchzehen	Schälen und klein schneiden
105 g Zwiebel	zusammen mit dem Knoblauch 2-3 Minuten unter rühren andünsten
1.4 kg gehackte Tomaten	
17.5 g Rote Currypaste	
560 g rote Linsen	
0.7 Stück Zitronen	Saft nutzen
1.05 Liter Bouillon (flüssig)	Gemüsebrühe anrühren
5.25 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.
2.8 g Salz	Mit Salz und Pfeffer würzen
2.1 g Pfeffer	
700 g Brot	Am Ende zur Suppe reichen