



rote Linsensuppe mit Kräuterjoghurt von schiggy

Mengen für 10 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Kardamon, Chillipulver, Salz, Paprika, Koriander

Ausrüstung: Pürierstab

2.5 Stück Zwiebeln	Zwiebel hacken.
2 cl Erdnussöl	
300 g Kartoffeln mehligkochend	Kartoffel in kleine Stücke schneiden. Mit der Zwiebel im Öl ca. 5 Minuten dünsten.
500 g Linsen	ROTE LINSEN
3.5 Liter Bouillon (flüssig)	Linzen und Bouillon begeben.
20 g Paprika	orientalische Gewürzmischung, z. B. 1001 Nacht und milder Paprika begeben. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer kurz pürieren, sodass die Suppe nicht ganz püriert ist. Suppe unter Rühren aufkochen. Mit Salz abschmecken.
1.0 Bund Petersilie, frische	Glattblättrige Petrerli
600 g Jogurt	Kräuter fein hacken. Mit dem Joghurt zur Suppe servieren.

Linzen: rote Linzen nehmen (stand nicht zur Auswahl)

zusätzlich 1 Bund Kerbel zu den Kräutern (konnte nicht in die Zutatenliste aufgenommen werden)

und es empfiehlt sich eine orientalische Gewürzmischung.