rote Linsensuppe mit Kräuterjoghurt von schiggy

Mengen für 20 Personen

Tags: Einfach, Vegetarisch

Gewürze: Chillipulver, Paprika, Koriander, Kardamon, Salz

Ausrüstung: Pürierstab

5.0 Stück Zwiebeln	Zwiebel hacken.
4 cl Erdnussöl	
600 g Kartoffeln mehligkochend	Kartoffel in kleine Stücke schneiden. Mit der Zwiebel im Öl ca. 5 Minuten dünsten.
1.0 kg Linsen	ROTE LINSEN
7.0 Liter Bouillon (flüssig)	Linsen und Bouillon beigeben.
40 g Paprika	orientalische Gewürzmischung, z. B. 1001 Nacht und milder Paprika beigeben. 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.
2.0 Bund Petersilie, frische	Glattblättrige Petrerli
1.2 kg Jogurt	Kräuter fein hacken. Mit dem Joghurt zur Suppe servieren.

Linsen: rote Linsen nehmen (stand nicht zur Auswahl)
zusätzlich 1 Bund Kerbel zu den Kräuter (konnte nicht in die Zutatenliste aufgenommen werden)
und es empfiehlt sich eine orientalische Gewürzmischung.