

Türkische Linsensuppe - einfaches Originalrezept

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g rote Linsen
- 1 Möhre
- 1 Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 1,5 Liter [Gemüsebrühe](#)



Für die Buttersoße:

- 1 EL Butter (Öl als vegane Alternative)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Minze (getrocknet, gern auch aus Teebeutel)

Zum Servieren:

- 1 Zitrone (in Scheiben)
- Chiliflocken

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, die Kartoffeln und die Möhre. Schneide alles in kleine Würfel. Wasche die Linsen.
2. Erhitze das Öl in einem mittelgroßen Topf. Brate das Gemüse unter Rühren kurz an. Gib dann die Linsen dazu und röste sie ebenfalls kurz an.
3. Gieße die Gemüsebrühe dazu und koche die Linsensuppe bei niedriger Hitze 25 Minuten. Püriere sie anschließend fein cremig.
4. Schmelze bei niedriger Hitze die Butter und das Öl in einer kleinen Pfanne und röste

das Paprikapulver und die Minze darin ein paar Sekunden an. Gib die Buttersoße in die Suppe und verrühre alles gut.

5. Serviere die Linsensuppe mit Zitronenscheiben und Chiliflocken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

