

## INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



### Rote Linsen-Suppe

#### Zutaten:

- 2 EL Kokosöl
- 150 g Zwiebeln, fein gehackt
- 1 EL Currypulver
- 1 rote Chilischote, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 30 g frischer Ingwer, geschält und sehr fein gehackt
- 150 g rote Linsen, im Sieb abgewaschen und abgetropft
- 1 Dose 400 ml Tomaten in Stücke
- 1 Bund frischer Koriander, die Stängel fein geschnitten, die Blätter abgezupft
- 1 Dose 400 ml Kokosmilch
- 2 TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

- Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel unter häufigem Rühren braten, bis sie leicht braun werden.
- Currypulver, Chili, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und zwei Minuten unter ständigem Rühren mitbraten.
  - Die Linsen kurz mitbraten, Tomaten, 600 ml Wasser, Korianderstängel, Salz und Pfeffer hinzufügen, aufkochen.
  - Kokosmilch in einer Schüssel glattrühren, zur Suppe geben und ca. 25 Minuten köcheln.
  - Würzig abschmecken und Korianderblätter zufügen.