

Türkische Linsensuppe

① Vegan und fettfrei / für 4 Personen



150g Linsen

1 Kartoffel

2 mittelgroße Karotten

1 Pastinake

1 kleines Stück Sellerie

1 rote Paprika

5 Cocktailtomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 l Wasser

2 TL Paprikapulver

etwas Zitronensaft

Chili, Salz und Pfeffer

Das ganze Gemüse klein schneiden.

Einen Topf erhitzen und Zwiebel mit Knoblauch in etwas Weißwein glasig dünsten.

Dann restliches Gemüse und die Linsen hinzugeben, etwas durchrösten, Paprikapulver hinzugeben und mit 1 Liter Wasser aufgießen.

Die Suppe 15 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen durch sind. Anschließend pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.