

Türkische Linsensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr rote Linsen, 1 Möhre, 1 Zehe Knoblauch, 250 gr Sellerie, 1 Zwiebeln, 1 l Fleisch- / Gemüsebrühe, 0,25 l Milch oder Sahne, 90 gr Butter, 1 Teelöffel Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Linsen waschen und abseihen. Gemüse säubern und klein schneiden, Knoblauch pressen. 3 El. Butter in einem größeren Suppentopf zerlassen und darin das Gemüse ca. 5 Minuten glasig dünsten. Die Linsen dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. Sobald die Linsen weich sind, das Ganze mit dem Pürierstab kurz pürieren, die Milch angießen, kurz aufkochen lassen. Abschmecken. Die restliche Butter separat zerlassen, Paprika einrühren. Beim Servieren die Suppe mit der zerlassenen Paprikabutter beträufeln.

Guten Appetit