Linsensuppe mit roten Linsen (indische Dhalsuppe)

4 Personen

25 g Butter
2 Knoblauchzehen zerdrückt
1 Zwiebel
½ TL Kurkuma
1 Garam Masala
1 TL Kreuzkümmel gemahlen

1 kg Tomaten aus der Dose gehackt
175 g Linsen rot
2 TL Zitronensaft
600 ml Gemüsebrühe
300 ml Kokosmilch
Salz/Pfeffer/Chili

Butter zerlassen. Gewürze in einer Schale mischen.
Knoblauch und Zwiebel 2-3 min. unter Rühren andünsten.
Gewürze einstreuen und weitere 30 Sek. Dünsten.
Tomaten, Linsen, Zitronensaft, Gemüsebrühe und Kokosmilch
in den Topf geben und aufkochen.
25 – 30 min. köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Guten Appetit!