



Türkische Leckereien - Sallys Welt

Türkische Linsensuppe - Mercimek Corbasi

Zutaten

200 g rote Linsen	Pfeffer
150 g geschälte Zwiebeln	Chili
150 g geschälte Karotten	1 TL Thymian
150 g geschälte Kartoffeln	2 EL Olivenöl
1 Zitrone	2 EL Tomatenmark
2 l Wasser	1 EL Pfefferminze (oder weniger)
1 TL Salz	

Zubereitung

Das Gemüse fein hacken und gemeinsam mit den Linsen in einen großen Topf geben. Mit ca. 1 Liter Wasser bedecken und mit einer Kochblume abdecken und ca. 20 Min. kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Chili und Thymian abschmecken. Inzwischen das Olivenöl mit dem Tomatenmark erhitzen und unter Rühren ca. 1 Min. braten. Pfefferminze zufügen und dann zur Linsensuppe geben, gut verrühren.

Mit frischem Fladenbrot und einer Zitronenscheibe und Chili servieren.

Zubereitungszeit insgesamt: 35 Min. - 4 Portionen

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt