

Rote Linsen-Kokos-Suppe

(4 Pers., 30 Min.)



Zutaten:

- 400 g gehackte Tomaten
- 5 dl Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 175 g rote Linsen
- 3 TL Chilipulver
- 2 TL Kurkuma
- Salz und Pfeffer
- 600 ml Gemüsebouillon (marga)
- 1 TL Olivenöl

Anleitung:

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Im Olivenöl glasig anschwitzen.
3. Rote Linsen, gehackte Tomaten und Kokosmilch hinzufügen und gut umrühren.
4. Mit der Gemüsebouillon aufgiessen und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln.
5. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma- und Chilipulver abschmecken.

Tipp:

Tatsächlich schmeckt die Suppe am nächsten Tag noch besser. :-) Wer gerne Garnelen mag, könnte diese in den letzten 10 Minuten zur Suppe dazugeben und mitkochen.

Quelle:

Inspiziert durch ein Rezept von Chefkoch.de