

Indische gelbe Linsensuppe



Zutaten:

500 g gelbe Linsen, abgespült

1500 ml Gemüsebrühe

1 Bund (500g) Suppengemüse, Sellerie geputzt und gewürfelt, Lauch geputzt in feine Ringe geschnitten, Möhren geschält und fein gewürfelt

3 Knoblauch Zehen, geschält und fein gehackt

4 TL Salz

2 TL Kurkuma, gemahlen

1 Stück Ingwer, geschält und fein gehackt

2 TL Currypulver

1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 Bund Petersilie, fein gehackt

500 g Kokosmilch

Zubereitung

Die gelben Linsen und die Brühe in einen großen Topf geben und aufkochen. Anschließend 15 Minuten köcheln lassen bei geschlossenem Topf.

Dann das Gemüse und die Gewürze zugeben und weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, so dass die Linsen und das Gemüse fast gar sind.

Jetzt kommt die Kokosmilch noch hinzu und das ganz noch einmal ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die fein gehackte Petersilie zugeben und den Eintopf genießen

