

Rezept

Suppe der Braut Ezo

Ein Rezept von Suppe der Braut Ezo, am 26.04.2024

Zutaten

100 g geschälte rote Linsen	50 g fein geschroteter Bulgur (Weizengrütze)
1 Zwiebel	60 g Butter
2 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapaste (biber salçası)
1 ¾ l Gemüse- oder Fleischbrühe	100 g Champignons
Salz	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL getrocknete Minze	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Linsen und Bulgur in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und klein hacken. 30 g Butter im Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten.
2. Linsen, Bulgur, Tomaten- und Paprikamark unterrühren, die Brühe zugießen und aufkochen. Alles 30 Min. bei schwacher Hitze zugedeckt kochen, gelegentlich die Suppe umrühren.
3. Inzwischen die Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden. 20 g Butter in der Pfanne erhitzen. Die Champignons rundum 1-1 ½ Min. braten, unter die Suppe rühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die restliche Butter in einem Butterpfännchen erhitzen, bis sie schäumt. Die Minze unterrühren und die Minzebutter unter die Suppe mischen.