

Rezept

Türkische Linsensuppe mit Würzbutter

Ein Rezept von Türkische Linsensuppe mit Würzbutter, am 19.04.2024

Zutaten

2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie
2 kleine Zwiebeln	2 EL Olivenöl
250 g rote Linsen	1,2 l Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer
200 g griechischer Joghurt (10 % Fett)	2-3 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 Knoblauchzehe	50 g Butter
je 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel	1/2 TL Chilipulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Möhren schälen, längs vierteln und in kleine Stücke schneiden. Den Sellerie waschen, putzen und längs halbieren, die Hälften ebenfalls in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, darin Zwiebeln und Gemüse unter Rühren 3-4 Min. andünsten. Linsen dazugeben und kurz mitdünsten, dann die Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 25 Min. garen.
2. Joghurt in die Suppe geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken und die Suppe zugedeckt warm halten – sie schmeckt leicht abgekühlt eh am besten. Den Knoblauch schälen. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, Knoblauch hineinpressen und die Gewürze unter Rühren. Die Butter unter Rühren kurz aufschäumen lassen und leicht salzen. Die Linsensuppe auf tiefe Teller oder Schälchen verteilen und die Würzbutter darüberträufeln.