

Dhal-Suppe

ZUTATEN (für 4 Personen):

25 g	Butter
2	zerdrückte Knoblauchzehen
1	gehackte Zwiebel
½ TL	Kurkuma (Gelbwurz)
1 TL	Garam Masala
¼ TL	Chilipulver
1 TL	Kumin (gemahlener Kreuzkümmel)
1 kg	abgetropfte, klein geschnittene Dosentomaten
175 g	rote Linsen
2 TL	Zitronensaft
600 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Kokosmilch
	Salz
	Pfeffer
	Gehackter Koriander(zum Garnieren)
	Zitronenscheiben (zum Garnieren)

Mit Naanbrot servieren.

ZUBEREITUNG

Butter in einem großen Topf schmelzen. Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und unter Rühren 2 – 3 Minuten in der Butter schwenken. Kurkuma, Garam Masala, Chilipulver und Kumin hinzufügen und weitere 30 Sekunden kochen.

Tomaten, rote Linsen, Zitronensaft, Gemüsebrühe und Kokosmilch hinzugeben und zum Kochen bringen.

Die Hitze reduzieren und die Suppe nicht abgedeckt circa 25 – 30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich und gekocht sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe in eine warme Suppenterrine geben. Mit gehacktem Koriander und Zitronenscheiben garnieren und sofort mit warmen Naanbrot servieren.