

Ägyptische Linsensuppe



Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Tassen gelbe Linsen
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 grosse Karotten
- 2 grosse Kartoffeln
- Bouillon
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen und Currypulver
- 4 grosse Zwiebeln

Zubereiten

- ☞ Linsen waschen, Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten zusammen in einen Kochtopf geben.
- ☞ Mit Wasser und Bouillon ca. ½ Stunde bei mittlerer Hitze kochen
- ☞ Falls die Suppe zu dick ist, noch etwas Flüssigkeit nachgiessen
- ☞ Abkühlen lassen, dann mit Mixstab pürieren

Nach Belieben

- ☞ Zwiebeln in Streifen schneiden, rüsten und begeben
- ☞ 1 dl Halbrahm begeben
- ☞ Chilipfeffer

**Diese Linsensuppe ersetzt in den Wintermonaten
im Nildelta die Heizung!**