



EINKAUFLISTE

- 1kg Duru Rote Linsen
 - 830g Tukaş Tomatenmark
 - 250g Yörem Butter
 - 1 mittelgroße Zwiebel
-
-
-

- 1 Pck. Minze (Nane)
 - 1 Pck. milde oder scharfe Paprikapulver
 - 1 Pck. Salz
-
-
-

ZUTATEN

- 250g Duru Rote Linsen
- 2 EL Tukaş Tomatenmark
- 2 EL Yörem Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 TL Minze
- 1 TL milde oder scharfe Paprikapulver
- 1l Wasser
- Salz

ZUBEREITUNG

Die roten Linsen mit heißem Wasser waschen. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und leicht anbraten. Wasser, Linsen, Minze, Salz und Paprika dazugeben und etwa 30 min köcheln lassen. Jetzt mit einem Stabmixer alles pürieren, damit die Suppe eine feine Konsistenz bekommt. Wenn Sie zu fest ist kann ruhig etwas heißes Wasser dazugegeben werden.

NOTIZEN
