

## Türkische Linsensuppe

### Ca 10 Portionen

375 gr rote Linsen  
3 Stck Kartoffeln  
3 Stck Karotten  
3 Stck Paprikaschoten rot  
3 Stck Zwiebeln mittelgroß  
3 Stck Knoblauchzehen  
10 Stck Cherrytomaten  
2 kl Chillischoten  
175 gr Butter  
3 lt Gemüsebrühe (Instant)  
2 Stck Zitronen  
8-10 tl Paprikapulver  
2 Bd Petersilie  
Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb

Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden

Tomaten halbieren,

Knoblauch und Chilli fein hacken

Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, das restlichen Gemüse und die Linsen zugeben

3-5 Min mit angehen lassen

Gemüsebrühe hinzufügen und ca 10-15 Min köcheln lassen

Das weiche Gemüse mit dem Stabmixer glatt pürieren

Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken in Teller anrichten mit Petersilie und etwas Paprikapaste Garnieren

Paprikapaste: Etwas Butter schmelzen lassen und etwas Paprikapulver hinzufügen alles verrühren