Hiba Raslan

Talia Bakri

**Linsensuppe**

*Meine/unsere Suppe kommt aus*: Syrien

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

Sie erinnert mich an meine Kindheit in der Heimat, die Suppe wurde von meiner Mama gekocht.

**Zutaten (für 4 Personen):**

250 g rote Linsen

300 ml Wasser

1 mittelgroße Kartoffel

2 mittelgroße Zwiebeln

Salz nach Wunsch 1 TL

Schwarzer Pfeffer (Prise)

Kreuzkümmel (Teelöffel)

Öl

nach Geschmack: Zitrone

*Wo erhältlich:* in jedem Supermarkt

**Zubereitung:**

Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, 1 Zwiebel grob geschnitten in der Pfanne anbraten bis sie goldbraun ist. Linsen waschen. Linsen, Kartoffel und die zweite Zwiebel mit einem Löffel Öl in einen Topf geben und Wasser darauf gießen. Alles köcheln lassen bis die Linsen aufgequollen sind, dabei aufpassen, dass es nicht anbrennt und eventuell Wasser nachgeben. Dann kommen die Gewürze je nach Geschmack hinzu. Dann die angebratenen Zwiebeln mit dem Öl in den Topf auf die Linsen geben, das ganze 2 Minuten köcheln lassen und mit einem Pürierstab pürieren.

Je nach Geschmack kann Zitrone hinzugegeben werden.

Guten Appetit 😊