

## LINSEN-CURRY-SUPPE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten | Gesamtzeit: 40 Minuten | Portionen: 10

### Zutaten:

- 2 EL (30 ml) Rapsöl
- 250 g gelbe Zwiebel, klein gewürfelt
- 125 g Karotte, klein gewürfelt
- 2 EL Jalapeno, entkernt und gehackt
- 2 EL (30 g) Knoblauch, gehackt
- 1 EL (15 g) Ingwer, gehackt
- 500 g gehackte Tomaten aus der Dose
- 2 TL (10 g) Kreuzkümmel
- 1 TL (5 g) Paprika
- 1 TL (5 g) getrockneter Thymian
- 500 g Korma-Curry-Paste
- 500 g ganze rote Linsen (trocken)
- 1,5 l Hühnerbrühe, natriumarm
- Salz und Pfeffer, je nach Bedarf
- 175 g Koriander, gehackt
- warmes Naan-Brot, optional

### Zubereitung:

1. Öl, Zwiebel, Karotte und Jalapeno in einen großen Topf bei mittlerer Hitze geben. 4-5 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln weich geworden sind.
2. Knoblauch, Ingwer und Tomaten in den Topf geben. 3 Minuten anbraten, dann Kreuzkümmel, Paprika, Thymian und Currypaste hinzufügen und durchschwenken. Linsen und Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und 30 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen.
3. Drei Viertel der Suppe mit einem Stabmixer oder in einem normalen Mixer pürieren. Das Püree wieder in die restliche Suppe geben, dabei einige Stücke ganz lassen, um der Suppe eine schöne Textur und Konsistenz zu geben. Abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
4. Mit Koriander und optional mit erwärmtem Naan-Brot zum Dippen servieren.