

MERCIMEK CORBASI (TÜRKISCHE LINSENSUPPE)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Gesamtzeit: 30 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 75 g natives Olivenöl extra
- 600 g gelbe Zwiebeln, gehackt
- 250 g Karotten, gehackt
- 250 g Sellerie, gehackt
- 60 g Knoblauch, fein gehackt
- 1 EL (15 g) Kreuzkümmel
- 75 g Tomatenmark
- 1,5 kg Kartoffeln, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- 5 L Gemüsebrühe
- 900 g geteilte rote Linsen
- 1 EL (15 g) Salz
- 7 g grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 20 Zitronenspalten
- 100 g glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel, Karotten und Sellerie hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 4 Minuten anbraten, dabei häufig umrühren.
2. Knoblauch, Kreuzkümmel und Tomatenmark hinzufügen und eine weitere Minute kochen, bis es duftet. Kartoffeln, Brühe und Linsen hinzugeben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar und die Kartoffeln gabelhart sind.
3. Mit einem Stabmixer pürieren, bis die Masse glatt ist, dann abschmecken und nachsalzen.
4. In einer Schüssel mit einem Spritzer Zitronensaft, glatter Petersilie und wahlweise einem Spritzer Chili-Öl servieren.