

## Türkische Linsensuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

- 200 g rote Linsen
- 1 Möhre (klein)
- 1 Kartoffel (klein)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1,5 Liter [Gemüsebrühe](#)
- Salz
- Pfeffer



### Buttersoße

- 1 EL Butter (Für Vegane Variante, durch Öl ersetzen)
- 1 EL Öl
- 1 TL Paprikapulver (Edelsüß)
- 2 TL Minze (getrocknet)

### Zum Servieren

- ein paar Zitronenscheiben
- Chiliflocken

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel, die Kartoffeln und die Möhre. Schneide alles klein.
2. Wasche die Linsen.
3. Erhitze das Öl in einem mittelgroßen Topf. Brate das Gemüse für 3-5 Minuten darin an.

Gib dann die Linsen dazu und dünste sie für weitere 2-3 Minuten mit.

4. Gib die Gemüsebrühe hinzu, lass alles kurz aufkochen und koche die Linsen und das Gemüse dann auf niedriger Hitze weich.
5. Püriere alles fein.
6. Schmelze die Butter und das Öl in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze und brate das Paprikapulver und die Minze darin für etwa 1 Minute an.
7. Gib die Buttersoße in die Suppe geben und verrühre alles gut.
8. Serviere die Linsensuppe mit Zitronenscheiben und Chiliflocken.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

