

Rezept Linsentomatensuppe mit Kokosmilch



Zutaten für 2 – 3 Personen

2 EL Kokosöl
1 kleine, gelbe Zwiebel gehackt
1 kleine Büchse gehackte Tomaten
5 dl Wasser (wer mag nimmt Bouillon)
1 Kaffeetasse gelbe Linsen
1-2 dl Kokosmilch
1 TL Kurkuma
1 TL Curry
½ TL Koriander, gemahlen
¼ TL Kümmel, gemahlen
Salz
Ein paar Korianderblätter

Zubereitung

1. Kokosöl in einem Topf erhitzen
2. Zwiebeln dazu geben
3. Kurkuma, Curry (ich verwende eine indische Currymischung), Koriander, Kümmel hinzugeben und den Geschmack entfalten lassen
4. die Tomaten hinzugeben, mit 5 dl Wasser oder Bouillon auffüllen

5. die gelben Linsen hinzugeben und köcheln lassen
6. bevor die Kokosmilch geschüttelt wird, vom cremigen Teil 2 TL abschöpfen und auf die Seite stellen
7. 1-2 dl geschüttelte Kokosmilch hinzugeben (je nach Geschmack)
8. mit etwas Salz abschmecken
9. mit Kokoscreme und Koriander dekorieren

Rezept: www.limonrimon.ch