



Curry (Madras oder Oriental) Rezeptidee

Linsensuppe - orientalisch

ZUTATEN:

- 200g Linsen
- 2 Zwiebeln
- Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1l Gemüsebrühe
- 2 EL Öl
- 2 EL Curry
- 250ml Sahne



ANLEITUNG:

- Linsen waschen, Zwiebeln fein hacken
- Die Hälfte der Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kartoffeln und Linsen zusammen ca. 50 Min kochen (Kartoffeln ggf. später hinzugeben)
- Die andere Hälfte der Zwiebeln in Curry anbraten und dazu geben
- Sahne zufügen und abschmecken