

## ROTE LINSENSUPPE

4 Portionen

250 g rote Linsen  
1 kleine Kartoffel  
1 kleine Zwiebel  
1 l Wasser  
1 TL Salz  
50 ml Sonnenblumenöl  
1 EL Tomatenmark  
1/2-1 EL scharfes Paprikapuree  
1/2 EL getrocknete Minze, zerrieben  
1 TL Paprikaflocken (Pul Biber )  
1 Zitrone in Schnitzen

### Zubereitung

Die kleingechnittene Zwiebel und Kartoffel und gewaschene Linsen in einen Topf geben , mit dem kalten Wasser auffüllen und ca 15 min sprudelnd kochen bis alles weich ist.  
Dann erst salzen.

In einer heissen Pfanne das Öl, Tomatenmark und Paprikapuree verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese Masse zu den Linsen geben.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und evtl etwas Wasser nachgiessen.

Mit Minze und Paprikaflocken (Pul Biber) abschmecken und mit Zitronenschnitzen servieren.