



Türkische Linsensuppe

● Zutaten:

1	<i>Gemüsezwiebel</i>
2	<i>Möhren</i>
1 Stange	<i>Porree</i>
200 Gramm	<i>rote Linsen</i>
3 Esslöffel	<i>Gemüsebrühe</i>
1	<i>Zitrone</i>
200 Gramm	<i>Naturjoghurt</i>
Salz weißer Pfeffer Olivenöl oder Margarine	

● Zubereitung :

1. Linsen in Wasser einweichen
2. Zwiebeln und Möhren schälen und in feine kleine Stücke schneiden
3. den Porree waschen und in dünne Scheiben schneiden
4. die Zitrone auspressen
5. 1 Esslöffel Margarine oder Olivenöl in einem Topf erhitzen
6. Zwiebel und Möhrenwürfel hinzugeben und unter rühren andünsten
7. den Porree begeben und ebenfalls andünsten
8. die Linsen einrühren und kurz mitbraten
9. 1,2 Liter Wasser und 3 Esslöffel Gemüsebrühe unterrühren
10. alles zum Kochen bringen
11. die Suppe salzen und pfeffern
12. alles etwa 20 Minuten bei kleiner Stufe garen, bis die Linsen weich sind
13. anschließend die Suppe im Topf pürieren
14. Naturjoghurt und 1 – 2 Teelöffel Zitronensaft unterrühren

Dazu ein türkisches Weißbrot oder Fladenbrot.