

Rote-Linsen-Kokos-Suppe

Für 4 Personen

- Öl, erhitzen
- 1 **Zwiebel**, gewürfelt
- 2 TL **Currypulver**
- (1 **Knoblauchzehe**, zerdrückt)
- 1 **Paprika**, geschnitten
- 1 Stange **Staudensellerie**, geschnitten
- 1 **Karotte**, gewürfelt
- 3 cm **Ingwer**, gerieben

1 min dünsten

- 175 g **rote Linsen**, gewaschen
- 700 ml **Gemüsebrühe**
- 400 ml **Kokosmilch**

25 min sanft kochen

Pürieren (ggf passieren)

- 2 EL **Zitronensaft**
- Salz**
- (**Cayennepfeffer**)
- 3 Stängel **Thai-Basilikum**

Variante:

1 Knolle Fenchel
Koreandersamen
Kreuzkümmel

Vegetarisch! Das goldene von GU