

# Rote Linsen-Kokossuppe



## Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 Paprikaschote rot
- 1 große Möhre
- 3 cm Ingwerwurzel
- 2 TL Currypulver mild
- 175 g Linsen rot
- 700 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 2 EL Limettensaft
- Salz, Cayennepfeffer, Basilikum (Thai-Basilikum)
- Öl

## Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Paprika und Staudensellerie waschen und klein schneiden. Möhre und Ingwer schälen und würfeln.

Öl im Topf erhitzen und Ingwer, Zwiebel, Knoblauch und das Currypulver darin etwa 1 Min. andünsten. Die Linsen in einem Sieb waschen, abtropfen lassen und mit Paprika, Sellerie und Möhre zu den Zwiebeln geben.

Gemüsebrühe und Kokosmilch dazu gießen und aufkochen. Etwa 20-25 Min. sanft köcheln lassen, bis die Linsen zerfallen sind und das Gemüse weich ist.

Die Suppe nun mit dem Pürierstab pürieren und evtl. durch ein Sieb fein passieren.

Die Suppe mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer würzen und das fein geschnittene Thai-Basilikum zugeben.

**Guten Appetit!**