

Linsensuppe

aus dem Irak



**Diese Suppe wird meist im Winter gemacht.
Das Besondere an der Suppe ist, dass sie schön warm ist und gut
schmeckt und satt macht.**



**1 kg Linsen
2,5 l Wasser
1 Esslöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Gewürze
1 Brühwürfel
4 Zwiebeln**

**- Linsen über Nacht einweichen
- 2,5 l Wasser aufkochen
- Linsen mit feingeschnittenen
Zwiebeln, Brühwürfel und
Gewürzen zugeben und
weich kochen**

Diese Suppe stammt von Rounak Aghabra aus Marburg

