

Linsensuppe

aus dem Irak

Wir essen diese Suppe besonders gerne im Winter, da sie schön den Körper wärmt. Diese Suppe ist sowohl für Groß und Klein als auch für Alt und Jung geeignet.

Irak ist ein schönes Land, besonders für Touristen, da es dort viele schöne Sehenswürdigkeiten gibt. Viele Menschen im Irak haben einen eigenen Bauernhof, wo viel angebaut wird.



Zutaten:

- 2 Tassen Linsen
- 2 l Wasser
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Gewürze
- 1 Brühwürfel
- 2 Zwiebeln
- ½ Tasse Pflanzenöl

Die Linsen ca. 15 min. kochen. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Anschließend die Zwiebeln und die Brühwürfel sowie das Wasser zufügen und weich kochen lassen. Zum Schluss alles pürieren.

Diese Suppe stammt von Rounak Aghabra aus Marburg

