

Linsensuppe

aus dem Irak

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

Zutaten:

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

Die Linsen ca. 15 min. kochen lassen.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Pflanzenöl anbraten. Danach die klein geschnittenen Möhren mit dünsten.

Anschließend Zwiebeln, Möhren und den Brühwürfel, sowie das Wasser zufügen und wieder kochen lassen. Zum Schluss alles pürieren.