

# 11) Schorbet Ades

*Irak*

Diese Linsensuppe erinnert uns an die Tage des Ramadan und ist eine wichtige Mahlzeit im irakischen Haus.

## **Zutaten (für 4 Personen):**

- 200 gr Rote Linsen
- 60 gr Fadennudeln 60 g
- 30 gr Zwiebeln
- 4 gr Kurkuma
- 10 gr Salz
- 1 Liter Wasser
- 30 ml Sonnenblumenöl

## **Zubereitung:**

Linsen waschen und im Wasser kochen, Schaum entfernen. In eine heiße Pfanne Öl geben und Zwiebeln anbraten bis sie gold-gelb werden. Dann die Linsen dazu geben, und anschließend gleich die Fadennudeln. Abschließend würzen mit Kurkuma und Salz und 10 Minuten kochen lassen.

Guten Appetit!