

## 10) Orientalische Linsensuppe mit Mandarinen & Kokos

### Südostasien

Dort herrscht ein tropisches Klima und die Küche ist bekannt für seine Mischung aus süß, salzig, scharf und herzhaft. Mandarinen erinnern mich an die Weihnachtszeit, die ich sehr mag. In Verbindung mit einer warmen Suppe erzeugt das bei mir ein Gefühl von Geborgenheit.

### Zutaten (für ca. 2 l Suppe):

200 g rote Linsen

1 kleine Zwiebel (fein würfeln)

1 kl. Karotte

600 ml Gemüsefond

200 ml Mandarinenensaft

150 ml Kokosmilch

Butter, Salz, Pfeffer, Curry, Zitronensaft, Knoblauch.

### Zubereitung:

Zwiebel und Karotte glasig anschwitzen und Currypulver dazugeben, mitrösten. Linsen dazugeben und kurz mitschwitzen. Mit Kokosmilch ablöschen. Gemüsefond dazugeben, 5 Min. köcheln lassen. Mandarinenensaft und restliche Kokosmilch hinzugeben. 5-10 Min. weiter köcheln lassen. Gewürze hinzugeben und alles fein pürieren. Falls notwendig, nochmals abschmecken mit Salz und Zitronensaft oder etwas Mandarinenensaft.

Guten Appetit!

Vegetarisch!

Nora Kuhn / ISEE