

Rote Linsen-Kokos-Suppe



1 Dose	Pizzatomaten, ca. 400 g
1 Dose	Kokosmilch, ca. 400 g
1	Zwiebel(n)
175 g	Linsen, rote
3 TL	Chilipulver
2 TL	Kurkumapulver
600 ml	Gemüsebrühe
	Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung

□Arbeitszeit ca. 10 Minuten □Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten □Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfel im Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Rote Linsen, Tomaten mit Saft und Kokosmilch hinzufügen und gut umrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln.

Zum Schluss mit Salz, Chili- und Kurkumapulver abschmecken.

Die Suppe schmeckt am nächsten Tag doppelt so gut. Dazu passen Garnelenspieße (Rezept ist dann weder vegetarisch noch vegan) und Baguette.