

Eritreisch-Äthiopische Linsensuppe

Rezept für 2 Personen

In 1 Esslöffel Butterschmalz 1 große Karotte, 2 Schalotten und 1 Knoblauchzehe (oder mehr) kleingeschnitten anbraten. 150 g rote Linsen und 1 Teelöffel Berberhe (rotes scharfes Gewürz aus Afrika-Läden unter Rühren mit anbraten. Den Topf mit 600 ml Gemüsebrühe auffüllen.

Alles etwa 10-15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen, evtl. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe pürieren.

Man kann noch 1 Esslöffel Zitronensaft hinzufügen oder auch die Suppe mit etwas Yoghurt und Brot essen.

Guten Appetit !