

## Türkische Linsensuppe mit Kreuzkümmel und Joghurt

Rezept für 4 Personen

Zubereitungszeit : 30 Minuten

### Zutaten:

#### Für die Suppe

3 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl zum Anschwitzen  
1 Tl Kreuzkümmel, ganz  
100 g rote Linsen  
0,1 l Weißwein  
1 Dose geschälte Tomaten oder Polpa di Pomodoro á 800 g  
200 ml Geflügelfond  
Meersalz aus der Mühle, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Chilischote, getrocknet  
Saft einer halben Zitrone  
50 ml Olivenöl

#### Zusätzlich

100 g türkischer Joghurt 40 %

### Vorbereitung :

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Linsen waschen, gut abtropfen lassen.

### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Kreuzkümmel und Linsen zugeben, mit Weißwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Tomaten und Geflügelfond auffüllen, abschmecken mit zerriebener Chili, Salz, Pfeffer und 30 Minuten köcheln lassen.

Mixen, passieren, mit Zitronensaft nachschmecken und das Olivenöl einmischen.

Den Joghurt ganz leicht mit Salz und Zitronensaft abschmecken und beim Anrichten über die Suppe löffeln.

# VÄU

R E S T A U R A N T

**Empfehlung:**

Diese Suppe schmeckt auch eiskalt serviert als sommerliche Vorspeise sehr gut.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Zola' followed by a stylized flourish.