

## Delikate Linsensuppe mit Ingwer, Tomaten und Kokosmilch

(Inspiriert vom Rezept von Christian Seiler und Hasnain Kazim, MAGAZIN Kolumne)

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 grosse gelbe Zwiebel, fein gehackt
- 2 El Bratbutter/ Ghee oder Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst (Im Original-Rezept: 6 Knoblauchzehen)
- nach Gusto Chiliflocken
- 300 g rote Linsen (Soll die Suppe besonders cremig werden, legt man die Linsen mit Vorteil über Nacht in Wasser ein.)
- 2 daumengrosse Stücke Ingwer, geschält und in feinste Würfeli geschnitten
- 800 g gehackte Pelati
- 1 Sträusschen frischer Koriander, grob gehackt
- 5 dl Kokosmilch (Im Original-Rezept: 8 dl Kokosmilch)
- Saft einer Limette (Im Original-Rezept: Saft von 2 Limetten)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ca. 1l Wasser

### Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel im Bratbutter (oder Olivenöl) anschwitzen, bis sie weich ist. Den Knoblauch dazu pressen und Chiliflocken und Ingwerwürfeli dazugeben und ein paar Minuten mitdünsten.

Die Linsen, die gehackten Pelati, die Hälfte des Korianders zugeben und gut umrühren. Kokosmilch und Wasser zugeben und salzen.

Die Suppe anschliessend auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren. Allenfalls noch etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe zugedeckt etwa 30 Minuten etwas abkühlen lassen. Anschliessend mit dem restlichen Koriander bestreuen und mit Limettensaft beträufeln.