

## Indische gelbe Linsen Suppe mit Chilifäden und frischem Koriander



Eine einfache und schnell zubereitete, aber herrlich nach indischen Gewürzen schmeckende, leicht scharfe Linsensuppe.

### Zubereitung:

Die Linsen nach Packungsanleitung garen. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer fein hacken und in zerlassener veganer Butter in einem großen Topf andünsten. Nun die Gewürze hinzugeben und einrühren. Eine Tasse der Linsen zur Seite stellen und den Rest in den Topf geben und kurz anbraten lassen. Die Kokosmilch sowie mindestens 1 – 1,5 l Gemüsebrühe hinzugeben und für 10-15 Minuten köcheln lassen. Alles mit dem Zauberstab pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz nochmals Gemüsebrühe begeben.

Das Koriandergrün fein hacken und 3/4 davon zur Suppe geben. Die Suppe in einen Teller geben und mit restlichen Linsen sowie Koriandergrün und Chilifäden dekorieren.

### Zutaten für 4 Personen:

- 500 g gelbe Linsen
- 1 Bund frischer Koriander
- Chilifäden
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Ingwerstück (ca. 2 cm)
- 2 EL Alsan (vegane Butter)
- Gemüsebrühe
- Garam masala
- gemahlener Koriander
- Curry
- Kreuzkümmel
- Kurkuma
- Cayennepfeffer
- Salz
- Paprikapulver