



CHEFKOCH.DE

Suppe von rotem Curry mit Kokosmilch und schwarzen Linsen

Zwiebellauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.
Ingwer fein reiben. Tomaten putzen, Strunk entfernen, Kerngehäuse heraus schneiden und die Zungen würfeln. Linsen waschen.
Zitronengras etwas anklopfen. Koriander zupfen und klein schneiden.

Zwiebellauch in etwas Öl angehen lassen. Curry zugeben und kurz mit anschwitzen lassen, anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen.
Die Kokosnussmilch, Linsen, Ingwer und Kaffirblätter bzw. Zitronengras hinzufügen und aufkochen lassen. Die Suppe nun ca. 15 min köcheln, bis die Linsen weich sind.

Erst jetzt den geschnittenen Koriander und die Tomatenwürfel zufügen und kurz in der Suppe erwärmen, anschließend sofort servieren.

Guten Appetit!



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User chefkoch

Dieses Rezept als Videoanleitung bei chefkoch.tv!

Fast wie bei einem Kochkurs zeigen wir Ihnen Schritt für Schritt wie Sie ein perfektes Gericht zubereiten können. Wann und so oft Sie möchten. [Anschauen!](#)



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Bund Lauch, (Zwiebellauch)
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- ½ TL Curry, roter
- 3 Tomate(n)
- 100 g Linsen, schwarz (alternativ rote)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Kokosmilch
- 2 Zweig/e Koriandergrün
- 2 Kaffir-Zitronenblätter oder Zitronengras
- Öl

Verfasser: chefkoch

szmtag