



Ingrediënten

500 g	linsen, rot
250 g	Reis
5 st	Kartoffeln gross
2 ½ St	Zwiebeln rot
7 ½ tl	Minze
5 tl	Pul Biber
3 ¾ liter	Gemüseboullion
2 ½ Prisen	Salz
2 ½ n.b.	Zitronen
2 EL	Tomatenmark

MeP

- ❖ Gemüsebrühe anrühren
- ❖ Linsen abwägen und ausspülen bis das Wasser klar ist
- ❖ Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden
- ❖ Zwiebeln putzen und in halbe Ringe
- ❖ Minze waschen und erst hacken, wenn Sie gebraucht werden
- ❖ Pul Biber bereitstellen
- ❖ Salz und Pfeffer bereitstellen
- ❖ Zitronen in Achtel schneiden
- ❖ Tomatenmark bereitstellen

Bereidingswijze

- ❖ Fülle etwas Öl in eine grossen Topf und bring auf Temperatur
- ❖ Gib die Zwiebeln zum Öl und lass sie glasig werden
- ❖ Füge während des Anschwitzens der Zwiebeln das Tomatenmark hinzu
- ❖ Lösche die Zwiebeln mit der Boullion ab und lass Sie aufkochen
- ❖ Füge die Linsen, den Reis und die Kartoffeln hinzu
- ❖ Lass es mit Deckel etwas 30 min. köcheln.
- ❖ Wenn alles schön weich ist, dann schmecke die Suppe mit Minze, Pul Biber, Pfeffer und Salz ab.