



## *linsensuppe*

### ***zutaten***

250 g Berglinsen  
500–600 ml Gemüsebrühe  
2 Karotten  
1 Stück Knollensellerie  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Koriander  
1 TL Meersalz  
1 TL Curcuma  
1/2 TL Curry  
2 Msp. Kreuzkümmel  
1 Dose Kokosmilch



### ***zubereitung***

Die Linsen in reichlich kaltem Wasser ca. 1/2 – 1 Stunde einweichen.

Gemüsebrühe aufkochen, die Linsen zugeben.

2 Karotten und 1 Stück Knollensellerie in Würfel schneiden, 2 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, 1 Knoblauchzehe durchpressen.

Zu den Linsen geben, mit 1 TL Koriander, 1 TL Meersalz, 1 TL Curcuma, 1/2 TL Curry, 2 Msp. Kreuzkümmel würzen. In ca. 25 Minuten weich kochen. Kurz vor Ende der Garzeit 1 Dose Kokosmilch zugeben.