

## **Rote Linsensuppe mit Zwiebeln**

Zutaten: Rote Linsen ca. 500 g

2 große Zwiebeln

2 Esslöffel Olivenöl

Gewürze: Salz, schwarze Pfeffer, Kümmel je 1/2 Teelöffel bzw. nach Geschmack

2 Liter Wasser

Zwiebel klein schneiden, Linsen sauber kontrollieren, ob kleine Steine dabei sind und mit Wasser waschen. geschnittene Zwiebel mit Olivenöl in einem Topf braten, bis es braun wird. danach Linsen und Wasser hinzufügen, Salz und Gewürze dazugeben. Danach alles im Topf kochen lassen und dabei etwas rühren, Wenn Wasser gekocht wird, dann bei schwachen Hitze ca. 30 Min. darauf lassen und etwas rühren, damit die Linsen nicht verklebt werden. Achte darauf, dass der Topf zugedeckt bleibt und ausreichend Wasser darin vorhanden ist.

Achte darauf, dass von der Flüssigkeit nicht viel Wasser verdampft wird, notfalls etwas Wasser zugeben. Die Suppe soll etwas dünnflüssig fertig gestellt werden.

Danach servieren je nach Geschmack mit etwas frischem Zitronensaft oder normalen Zitronenkonzentrat darauf. Mit Zitronen schmeck es gut.

Guten Appetit