

## **Türkische Rote Linsensuppe**

Zutaten: 2 große Zwiebeln  
2 große Karotten  
2 große Kartoffeln  
1 Bund Petersilie  
500 g rote Linsen  
Rapsöl zum Anbraten  
1 Esslöffel Tomatenmark  
100 g Butter  
Salz, Pfeffer  
Gemüsebrühe  
5 l Wasser

### Zubereitung

Zwiebeln in Würfeln schneiden und glasig anbraten. Butter dazu geben, Kartoffeln und Karotten in Stücke schneiden und dazu geben. Tomatenmark unter Rühren, gewaschene rote Linsen vermengen, kochendes Wasser dazu geben und feingehackte Petersilie dazu geben und abschmecken.

Im Schnellkochtopf 10 bis 15 Minuten (oder im normalen Topf 45 Minuten) kochen, zum Schluss mit Stabmixer glatt rühren.