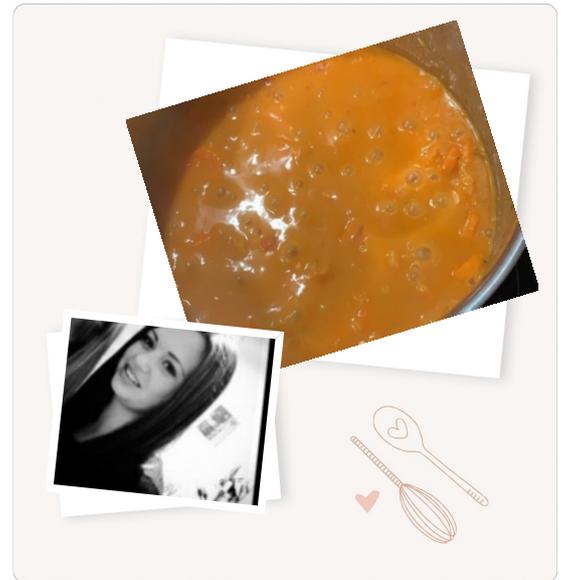


# Rezept für Rote-Linsen-Kokossuppe

VON Cassandra

## ZUTATEN

1 Stück	Basilikumblätter
Rote Zwiebel, halbiert	
1 Stück Knoblauchzehe	
1 Stück Karotte, mittelgroß	
1 TL Kokos-, oder Rapsöl	
60 g Rote Linsen	
250 g Passierte Tomaten	
250 ml Kokosmilch	
300 g Gemüsebrühe	
Salz, Pfeffer,	
Kurkuma und Chili (nach Geschmack)	
Kokosraspeln	



PORTIONEN	ZEIT
2 Portionen	25 Min

## ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und halbieren, Knoblauchzehe schälen, Karotte schälen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden

Öl in einen Topf geben und Zwiebel, Knoblauch und Karotte anschwitzen

Linsen, passierte Tomaten, Kokosmilch und Brühe hinzugeben und alles für 20 Minuten köcheln lassen

Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Chili nach Geschmack würzen und dann alles pürieren. Abschmecken und ggf. nachwürzen

Die fertige Suppe in Teller füllen und mit Kokosraspeln und Basilikumblättern garnieren



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.