

Creolische Linsensuppe

500g	Rote Linsen
1	Knolle Knoblauch
4	Tomaten
50g	Ingwer
100ml	Essig
3 EL	Englisches Curry
3 EL	Ajowan

Salz zum abschmecken

Linsen über Nacht in Wasser einweichen.

Ingwer und Knoblauch schälen und zu einer Paste im Mixer mit Essig mixen.
Tomaten vierteln und entkernen.

Die Linsen bei 80 Grad 2 Stunden köcheln lassen. Schaum abschöpfen. Nach 2 Stunden Curry, Knoblauch- Ingwerpaste und Ajowan zugeben und weiter 2 Stunden köcheln lassen. Öfter der Bodensatz abheben und umrühren.

Zum Schluß die Tomatenstücke zugeben und alles mit Salz abschmecken.

Guten Appetit wünscht
die Temperos Gewürzmanufaktur!