

## TASSO-Rezepttipp

### Linsen-Kokos-Suppe mit scharfer Note



#### Zutaten

- 1 Dose Tomaten
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 175 g (rote) Linsen
- 3 TL Chilipulver
- 2 TL Kurkuma
- 600 ml Gemüsebrühe
- Sonnenblumenöl
- Salz

## Und die Zubereitung geht ebenso schnell und einfach

Als erstes die Zwiebeln schälen und in der Pfanne im Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Linsen, Dosentomaten und Kokosmilch hinzufügen und alles gut umrühren. Jetzt die Gemüsebrühe hinzufügen und die Suppe etwa 20 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals mit Salz, Chili und Kurkuma abschmecken. Dazu passt ein frisches Baguette aus dem Ofen. Lasst es Euch schmecken!

Viel Spaß beim Backen!

Ihr **TASSO**-Team