



## Exotische Linsensuppe

Für unseren feinen Grünen Linsen aus Bayern haben wir ein schmackhaftes exotisches Rezept für euch, das auch noch schnell zubereitet ist.

Zutaten für 4 Personen

- 200 g „Grüne Linsen“
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Öl
- 2 EL „Boarisch Curry“
- 1 TL „Chili“ geschrotet
- 500 ml Wasser
- 3 TL „Echte Gmias-Supp`n“
- 200 ml Kokosmilch
- Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone

„Grüne Linsen“ 25 Minuten mit der doppelten Menge Wasser kochen und in ein Sieb abgießen. Anschließend kalt abspülen.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Weiße und grüne Ringe trennen.

Die weißen Ringe mit Rapsöl im Topf anschwitzen und die Linsen unterheben.

„Boarisch Curry“ einstreuen und kurz mitrösten, damit das Curry Aroma entfalten kann.

Mit „Chili“ würzen. Wasser und „Echte Gmias-Supp`n“ zugeben, sobald das Curry anfängt zu duften.

Kokosmilch ebenfalls zugeben und offen kochen lassen, bis die Suppe die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken und mit grünen Zwiebelringen garniert servieren.

**Tipp:** Dazu passt frisches Baguette oder Fladenbrot.