



# LINSEN-ERDNUSS-SUPPE

## Zutaten

- 1 Zwiebel, halbiert
- 15g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 100g rote Linsen
- 2 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL Suppenwürze
- 30g geröstete, gesalzene Erdnüsse
- 600ml Wasser



## Zubereitung

### MIT THERMOMIX

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer in den Mixtopf und 3Sek/St6 zerkleinern
2. Öl hinzu und 2Min/Varoma/St1 dünsten
3. Linsen gut waschen und mit den restlichen Zutaten in den Mixtopf und 15Min/100°/St1 kochen
4. Zum Schluss 30Sek/Pürierstufe fein pürieren

### OHNE THERMOMIX

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein schneiden und in einem Topf mit dem Olivenöl glasig anbraten
2. Linsen gut waschen und mit den restlichen Zutaten in den Topf geben und 15Min leicht köcheln
3. Zum Schluss die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren