



Libanesische Linsensuppe

mit Austernpilzen und Dukkah-Kartoffeln



ca. 40min



3-4 Personen

Suppe mit Kartoffelspalten? Klar, warum denn nicht? Uns fällt kein Grund ein, warum man knusprige Ofenkartoffeln nicht zum Eintunken in die Suppe benutzen sollte - schließlich muss man das nicht nur mit Brot machen. Also servieren wir eine sämige Suppe aus roten Linsen, Curry und Gemüse mit einem feinen Topping aus leicht zitronigen, gebackenen Austernpilzen - und dazu die angesprochenen Kartoffeln mit leckerem Dukkah-Gewürz.

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 250g Austernpilze
- 2 Päckchen Dukkah-Gewürzmischung ¹¹
- 2 Päckchen Fenchelsamen
- 800g „Muschel“-Gemüsemix ⁹
- 2 Päckchen Madras-Currypulver ¹⁰
- 400g rote Linsen
- 20g Petersilie

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene
Sellerie (9), Senf (10), Sesamsamen (11).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 745kcal, Fett 23.1g,
Kohlenhydrate 116.5g, Eiweiß 29.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden.



Die **Fenchelsamen** und den **Gemüsemix** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** goldbraun ist.



Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann mit der **½ des Knoblauchs**, 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem **Würzöl** verrühren. Die **Pilze** mit dem **Würzöl** vermengen und beiseitestellen.



1,5L Wasser, den **restlichen Knoblauch**, das **Currypulver**, die **Linsen** und 1TL Salz in den Topf geben und ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Linsen** gar sind.



Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen. Die **Kartoffeln** 20–25Min. im Ofen backen, nach der Hälfte der Zeit wenden. Die **Pilze** auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für den Rest der Zeit über den **Kartoffeln** mitbacken.



Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit dem **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Schalen verteilen, mit den **Pilzen** und der **Petersilie** garniert servieren und die **Kartoffeln** zum Dippen dazu reichen.