Nah&Frisch



www.rupp.at/rezepte Professional

# Gewürzlinsen mit Rupp Enzian

Suppe Käse Linsen Vegetarisch

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Die Linsen ca. 15 Minuten in 350 g Wasser einweichen. Währenddessen im Rezept fortfahren. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Olivenöl mit Ras el Hanout, Currypulver, Kurkuma und Pfeffer für 5 Minuten bei kleiner Hitze anschwitzen. Linsen mit Einweichwasser, passierte Tomaten, Salz und Gemüsebrühe zugeben und die Linsen langsam kochen. Spinat und Zitronensaft unterheben und kräftig abschmecken. Petersilie hacken. Mit je einem Eck Rupp Enzian und Petersilie anrichten und heiß servieren.

## Zutaten

- 200 g Rote Linsen
- 350 g Wasser
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- ½ TL Ras el Hanout
- 1 TL Currypulver rot
- 1 TL Kurkuma
- ½ TL Pfeffer Schwarz, gemahlen
- 200 g Tomaten passiert
- 1 Gemüsesuppenwürfel für 0,5 l
- 2 TL Salz
- 130 g Baby Spinat, gewaschen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Bund Petersilie, abgezupft
- 2 Ecken Rupp Enzian, in Stücken