

# Dal – Suppe (Indische Tomaten-Linsen Suppe)

## Zutaten für 10 Personen:

- 60 g Butter
- 5 Zehen Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1TL Kurkuma
- 2TL Gewürzmischung (Garam Masala)
- 2 Chilischote(n), rot
- 2.5 kg Tomate(n)
- 400 g Linsen, rot
- 1 Zitronensaft
- 1,5 lt Gemüsebrühe
- 7,5 dl Kokosmilch
- 2 TI Kreuzkümmel



---

## Zubereitung:

Die Knoblauchzehen und Zwiebel klein hacken.  
Butter in einem großen Topf zerlassen.  
Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten.  
Kurkuma, Garam Masala, Kreuzkümmel und die gehackte Chilischote dazugeben.  
30 Sekunden weiterdünsten.  
Nun die kleingehackten Tomaten, die Linsen, den Zitronensaft, die Brühe und Kokosmilch einrühren.  
Aufkochen und dann bei kleiner Hitze 25-30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen gar sind.  
Zum Abschluss noch einmal nachwürzen.

---