

Sopa de lentajas (*aus Kuba*)

300g Karotten	und
350g Kartoffeln	schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf in
Etwas Öl	anschwitzen.
4 Knoblauchzehen	schälen und klein hacken und anschließend mit
	in den Topf geben. Nach 10 Minuten
200 g rote Linsen,	
1-1½ L Gemüsebrühe,	
400 ml Kokosmilch,	
1 Sternanis	und
5 Lorbeerblätter	dazu geben. Alles ca. 15 Minuten kochen. Mit
1 EL Currypulver,	
1 TL Kurkuma,	
1 TL Kreuzkümmel,	
1 TL Zimt,	
Salz, Pfeffer	und
1 Prise Zucker	würzen und weitere 5-10 Minuten kochen.
	Lorbeerblätter und Sternanis entfernen und zum
	Servieren den
Saft von 2 Limetten	zur Suppe geben und evt. Mit Koriander garnieren.

Ergibt: 5 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit: 25-30 Minuten