

## Ciorbă de salata (Aus Transsilvanien)

### Für die Suppe:

100g getrocknete Tomaten

2 Zwiebeln,

2 Knoblauchzehen

2 Karotten

1 Bund Frühlingszwiebeln

1,5 Liter Sojamilch,

2TL Paprika

2EL Zitronensaft

½ Salatkopf

und

klein schneiden und in einem Topf mit Öl anbraten.

schälen und raspeln.

klein schneiden. Beides zusammen mit

und

hinzugeben. Das ganze etwa 20min. Köcheln lassen.

waschen und in feine Streifen schneiden.

Kurz vor Ende der Kochzeit mit in den Topf geben.

### Für das Omelette:

70g Kichererbsenmehl

70g Mehl

6 El geschrotete Leinsamen

2EL Zitronensaft,

140 ml Mineralwasser

140 ml Sojamilch

1/2 TL Curry,

Salz/Pfeffer

2El Dill

mit

und

in einer Schüssel vermischen.

und

dazugeben und verrühren. Den Teig mit

und

würzen.

Den Teig in einer kleinen Pfanne von beiden Seiten mit etwas Öl braten. Anschließend in Streifen schneiden und zur Suppe geben.

**Ergibt: 7 Portionen (5 Omelette)**

**Zubereitungszeit: Ca. 45min.**

**Kochzeit: 25min.**