

Türkische Linsen-Suppe mit Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Linsensuppe:

60 g rote Linsen	1 Karotte	4 Cocktailtomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon
50 g Butter	1 TL Tomatenmark	20 ml Wermut
500 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise Zimt	1 Prise Zucker	1 EL getrock. Nana Minze
1 Prise Pul Biber	Salz	Pfeffer

Für das Fladenbrot:

1 Ei	5 EL griech. Joghurt	6 EL Mehl
1 TL Backpulver	1 EL Sesam	Salz
Pfeffer		

Für die Linsensuppe:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Tomaten vierteln und Strunk entfernen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem Topf die Hälfte der Butter zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Karotten, Tomaten, Zucker, Zimt, Kreuzkümmel, Paprikapulver untermischen. Linsen und Tomatenmark hinzugeben. Mit Wermut und Fond ablöschen. Leicht salzen, aufkochen lassen und zugedeckt dann ca. 15-20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit getrockneter Minze, Pul Biber und Pfeffer würzen. Suppe mit restlicher kalter Butter mit dem Stabmixer pürieren und aufmixen. Zitrone halbieren und auspressen. Suppe eventuell nachwürzen und beim Servieren mit Zitronensaft beträufeln.

Für das Fladenbrot:

Mehl in einer Schüssel mit etwas Salz, Pfeffer und Backpulver vermengen. Joghurt und Ei hinzugeben und mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig vermengen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und zu einem flachen Fladen formen. Mit Sesam bestreuen.

Im Backofen 15-20 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Norbert Prager am 11. April 2023