

# Indische Linsensuppe mit Fladenbrot

Zutaten für 4 Portionen:

200g rote Linsen  
1 Bund Suppengemüse (mit Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilie)  
1 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehen  
1 Stück Ingwer (ca. 3 cm)  
2 EL Kokosöl (ersatzweise Olivenöl)  
1 EL Garam Masala (ersatzweise Currypulver)  
1,2 L Gemüsebrühe, instant  
1 Bund Basilikum  
200g Joghurt  
1-2 EL Limettensaft (1 Limette BIO)  
Etwas abgeriebene Limettenschale (BIO)  
50g Bananenchips  
1 Fladenbrote  
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung (ca. 45 min.):

Linsen in ein Sieb geben, gründlich abbrausen und abtropfen lassen  
Suppengemüse waschen, putzen und alles sehr fein würfeln (nicht die Petersilie)  
Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln oder hacken  
Ingwer schälen und fein reiben

In einem großen Topf 2 EL Öl erhitzen  
Suppengemüse, Zwiebel, Knoblauch und Inger darin unter Rühren, 5 Min. andünsten  
Gewürzmischung (Garam Masala) dazugeben und kurz anrösten  
Linsen hinzufügen  
Mit Gemüsebrühe auffüllen und alles ca. 15 Min. weich köcheln lassen  
Die Suppe darf ruhig dicklich sein

Basilikumblätter abzupfen und fein hacken  
Joghurt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker und Basilikum verrühren  
Abschmecken  
Limettenschale einrühren

Bananenchips zerbröseln  
Suppe mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken  
Fladenbrote aufbacken und in Stücke schneiden  
Suppe in Schälchen füllen, mit Bananenchips und einem Klecks Joghurt servieren  
Fladenbrot dazu servieren