

ROTE LINSENSUPPE MIT AUBERGINEN

Zutaten:

- \ 2 Zwiebeln
- \ 400g rote Linsen
- \ 1 gehäufte Teelöffel Kreuzkümmelpulver
- \ 700ml Gemüsebrühe
- \ 2 Auberginen
- \ 2 Knoblauchzehen
- \ Etwa 10 Blätter frische Minze
- \ Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Kreuzkümmel und die Linsen einrühren. Mit der Brühe und einem halben Liter Wasser ablöschen und aufkochen, salzen und pfeffern. Vielleicht muss man noch etwas mehr Flüssigkeit dazu gießen – sie sollte etwa 2 cm über den Linsen stehen. Die Suppe etwa 25

Minuten sanft köcheln, bis die Linsen zerfallen. Mit etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Auberginen in gulaschgroße Würfel schneiden und salzen. 30 Minuten ziehen lassen, mit Wasser abspülen, fest mit den Händen ausdrücken und mit Küchentuch trocken tupfen.

Die Würfel von allen Seiten in Olivenöl goldbraun anbraten, dabei salzen und pfeffern. Fünf Minuten offen dünsten, dabei salzen und pfeffern. Gehackten Knoblauch und die in dünne Streifen geschnittenen Minzblätter kurz mitdünsten.

