

## Ägyptische Linsensuppe (Shurit Ads)

### Zutaten (3 Portionen):

200 g rote Linsen (Linsensorte, die NICHT mehr eingeweicht werden muss!)  
2 große Zwiebeln  
2 große Tomaten  
1 l Gemüsebrühe  
1/2 TL Salz  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
Pfeffer  
1/2 EL Olivenöl  
1/2 Zitrone

### Zubereitung:

Die Gemüsebrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Die Tomaten müssen gehäutet werden. Dazu muss die Schale der einzelnen Tomaten mehrmals kreuzweise mit dem Messer ganz leicht eingeschnitten werden. Anschließend die Tomaten in eine Tasse legen und mit heißem Wasser übergießen. Solange warten bis die Schale ein bißchen aufgeplatzt ist. Anschließend die Tomaten aus dem Wasser nehmen und die Tomatenschale komplett entfernen.

1 Zwiebel schälen und, ebenso wie die Tomaten, vierteln.

Die geviertelten Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Linsen in die kochende Gemüsebrühe geben.

Auf kleiner Flamme ca. 45 min köcheln lassen. Den Deckel auf den Topf legen, aber nicht ganz schließen.

Währenddessen die zweite Zwiebel schälen, würfeln und im Olivenöl bräunen.

Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren bis sie cremig ist.

Mit Pfeffer, Salz und Kreuzkümmel würzen.

Die Suppe mit den Zwiebeln servieren und zu jedem Teller einen Schnitzer Zitrone geben, so dass der Zitronensaft selbst dosiert und in die Suppe gegeben werden kann.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit! =)