

## **Rote Linsen Suppe (vegan)**

Zutaten:

1 Dose Kokosmilch  
2 Scheiben Sellerie  
2 Zwiebeln  
1,5 l Gemüsebrühe (vegan/bio)  
Kokosöl  
1 Stange Lauch  
1 reife Mango  
Brauner Zucker (1-3 TL je nach Säure der Suppe)  
1 Limette  
500 g Rote Linsen (die kleinen)  
Je nach gewünschter Schärfe 1-4 TL Rote Curry-Paste (Original  
Thailändische aus Asiastore ohne Zusätze)

Zubereitung:

- Sellerie & Zwiebeln klein würfeln
- Beides Kokosöl anbraten
- Mit Currypaste verrühren
- Mit 1,5 l Gemüsebrühe ablöschen
- Lauchstange in Scheiben mitkochen
- Dose Kokosmilch dazu fügen
- Mangofleisch, Limettensaft und brauner Zucker hinzufügen
- Das Ganze pürieren
- Eventuell mit Salz und Currypaste nachwürzen, falls Brühe nicht würzig genug war
- Linsen waschen
- Linsen mitkochen (Kochzeit verlängert sich durch die gewürzte Brühe)
- Eventuell noch Wasser hinzufügen, falls die Linsen zu viel ziehen

Guten Appetit!