

## Orientalische Linsensuppe aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



*Linsensuppe aus dem Pampered Chef® Ofenmeister*

Ich liebe Suppen die wenig Arbeit machen und bei denen ich nicht am Herd stehen muss.

Ich befülle meinen Ofenmeister von Pampered Chef® und dieser schmort im Backofen ein leckeres Süppchen.

### **Zutaten:**

1 rote Zwiebel

2-3 Knoblauch Zehen

0,5 TL Kreuzkümmel gemahlen

1 TL Paprika Pulver geräuchert

0,5 TL Chili Würzer

0,5 TL Salz und Pfeffer nach Bedarf

500 g passierte Tomaten

400 ml Wasser

2 EL Gemüsebrühpulver

140 g rote Linsen

ein paar Tropfen Zitrone nach Bedarf

4 Stiele frische Minze

Wienerle nach Bedarf

Crème Fraîche mit Kräutern nach Bedarf

### **Zubereitung:**

Zwiebel würfeln und Knoblauch pressen und in einer Pfanne mit ein wenig Öl andünsten und dann in den Ofenmeister geben

Linsen in einem Sieb abwaschen und tropfnass in den Ofenmeister geben.

Restliche Zutaten (außer der Minze, Zitronensaft & Creme Fraiche) in den Ofenmeister geben und gut miteinander vermischen.

Deckel auflegen und den Ofenmeister in den vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach geben und 45 Minuten schmoren lassen.

Danach etwas Zitronensaft mit der Zitronenpresse von Pampered Chef® direkt in den Ofenmeister pressen, wenn nötig nochmals abschmecken und mit der frisch geschnitten Minze bestreuen.

Wer möchte, der kann nun ein Wienerle in die noch heiße Suppe geben.

Du kannst auch in die Mitte des Suppentellers etwas Creme Fraiche geben das macht die Suppe sämiger.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte finden Sie in meinen Rezeptheften GenussZone: [www.martinaziehl.de](http://www.martinaziehl.de)