



Arabische Linsensuppe

Welche Erinnerungen oder Geschichte verbinden Sie mit dieser Suppe und der Herkunftsregion der Suppe?

Bei unserer Linsensuppe handelt es sich um eine Suppe, die traditionell in Syrien gekocht wird.

Die Zutaten für diese Suppe sind:

200g rote Linsen, heiß abgewaschen
100g Reis, heiß abgewaschen
2,5L Wasser
1TL Salz
1TL Pfeffer
1,5 TL Gemüsebrühe
1,5 TL Tomatenmark
2EL Butter

Das Rezept für diese Suppe lautet:

Reis und Linsen in einen großen Topf geben. Mit ca. 2,5L Wasser bedecken und 30 Minuten kochen lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken. Butter mit dem Tomatenmark unter Rühren ca. 2 Minuten braten und dann zur Suppe geben, gut verrühren.

Diese Suppe serviert Ihnen:

Die Frauen vom Sprachtreff Göttinger Bogen
Leitung: Maha Gabriel
