



Linsen- Kastaniensuppe mit Curry

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

150 gr.	Rote Linsen	Linsen und Kastanien im Olivenoel dünsten.
150 gr.	Kastanien geschält	Currypulver und Kurkuma darüber streuen.
1 EL	Olivenoel	
2 TL	Currypulver (1/3 scharf, 2/3 mild, je nach Gusto...)	
2 TL	Kurkuma	
1,2 lt	Gemüsebouillon	Mit der Gemüsebouillon aufgiessen und alles bei schwacher Hitze 30 Minuten weich köcheln.
		Mit dem Mixer pürieren.
	Salz Pfeffer aus der Mühle	Die Suppe nochmals aufkochen, je nach Konsistenz nochmals Bouillon beifügen und würzen.
1,5 dl	Rahm geschlagen oder Crème fraîche	Rahm unterziehen und mit Rahm- Gupfchen und Majoranblättchen garnieren.
1	Zweig Majoran	Sofort servieren.