



Currysuppe Jammertal – **vegan** -

Zutaten (ca. 8 Portionen)

2 große, gewürfelte Zwiebeln

Öl

2 klein gehackte Knoblauchzehen

1 EL Currypulver gelb

½ EL Currypaste, rot,

2 EL Tomatenmark

½ L Wasser und

1 L Kokosmilch

Salz

100 g rote Linsen

in etwas

im Topf anbraten,

dazu geben, kurz mit anschwitzen.

hinzufügen und anrösten.

dazu, kurz unterrühren, dann mit

auffüllen, ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Danach mit dem Stabmixer pürieren. Mit

würzen und

dazu geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.