



Libanesische Linsensuppe

mit Austernpilzen und Za'atar-Kartoffeln



ca. 40min



2 personen

Suppe mit Kartoffelspalten? Klar, warum denn nicht? Uns fällt kein Grund ein, warum man knusprige Ofenkartoffeln nicht zum Eintunken in die Suppe benutzen sollte - schließlich muss man das nicht nur mit Brot machen. Also servieren wir eine sämige Suppe aus roten Linsen, Curry und Gemüse mit einem feinen Topping aus leicht zitronigen, gebackenen Austernpilzen - und dazu die angepriesenen Kartoffeln mit leckerem Za'atar-Gewürz.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 tenen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 125g oesterzwammen
- 1 zakje za'atar-kruiden ¹¹
- 1 zakje venkelzaad
- 450g verse groentemix
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 200g rode linzen
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 35ml olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 775kcal, vet 26.8g, koolhydraten 115.1g, eiwit 30.1g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm breite Spalten schneiden.



2. Pilze würzen

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zitronenschale** abreiben, dann mit der **½ des Knoblauchs**, 2TL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem **Würzöl** verrühren. Die **Pilze** mit dem **Würzöl** vermengen und beiseitestellen.



3. Kartoffeln & Pilze backen

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und gleichmäßig verteilen. Die **Kartoffeln** 20-25Min. im Ofen backen, nach der Hälfte der Zeit wenden, dann die **Pilze** neben die **Kartoffeln** legen und für den Rest der Zeit mitbacken.



4. Gemüse anbraten

Die **Fenchelsamen** und den **Gemüsemix** in einem mittelgroßen Topf mit 2TL Olivenöl bei starker Hitze 3-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** goldbraun ist.



5. Linsen garen

800ml Wasser, den **restlichen Knoblauch**, das **Currypulver**, die **Linsen** und ½TL Salz in den Topf geben und ca. 10Min. köcheln lassen, bis die **Linsen** gar sind.



6. Zutaten vorbereiten

Inzwischen die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren und mit dem **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Schalen verteilen, mit den **Pilzen** und der **Petersilie** garniert servieren und die **Kartoffeln** zum Dippen dazu reichen.