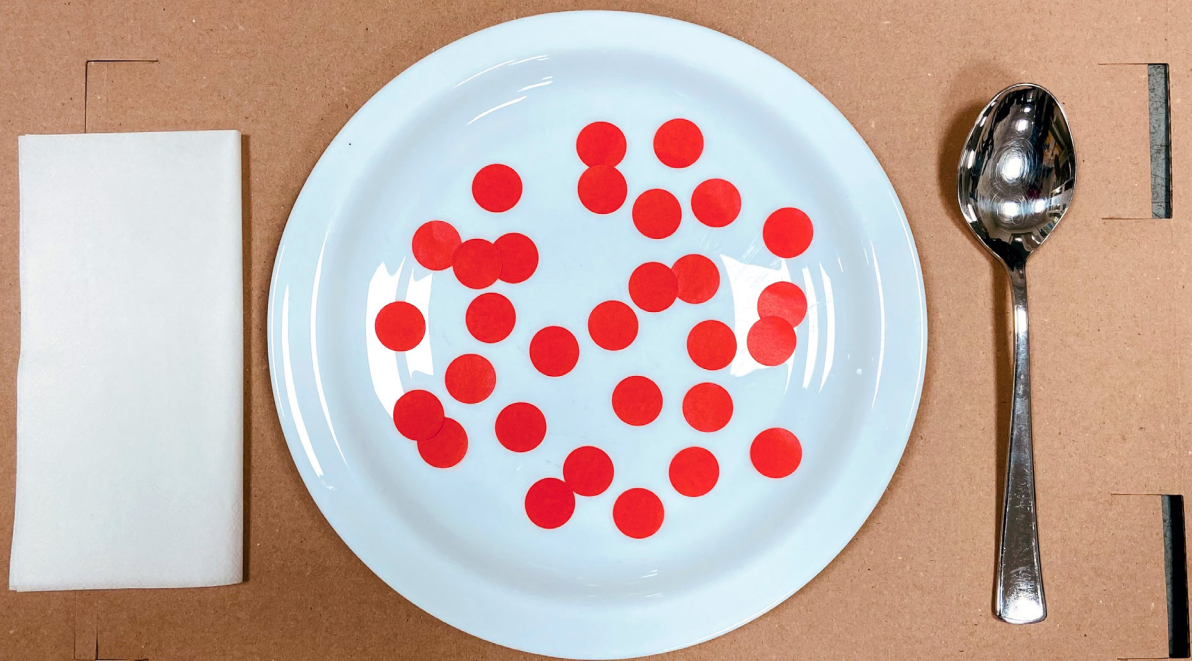




SUPPENGESTER IN DER VILLA

Julianes rote Linsensuppe mit Mango

- + Die Zwiebel fein hacken und im Öl anschwitzen, Currypulver hinzufügen.
- + Die roten Linsen und den Ingwer hinzugeben und kurz anschwitzen.
- + Mangopüree und geschälte Tomaten aus der Dose hinzugeben und kurz aufkochen.
- + Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Cayennepfeffer nach Belieben würzen.
- + Bei niedriger Hitze ziehen lassen, so dass die Linsen noch etwas bissfest sind.
- + Die Mango in kleine Stücke schneiden.
- + Zuletzt die Mangostücke mit dem Zitronensaft einrühren und kurz erhitzen.
- + Sesam, Schnittlauch und Koriander zum Dekorieren.