

## Rote Linsen Topf (Mercimek Corba)



- 300 g rote Linsen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Thymian
- 1 Prise Zimt
- 1/2 TL Koriander
- 1/2 TL gehackter Ingwer
- 2 EL eingedickter Maulbeersaft
- 2 EL Butter
- 1/2 TL süßer Paprika
- 1 Zitrone
- 2 EL Rotwein

Im Topf kleingeschnittene Zwiebel in Olivenöl dünsten, Tomatenmark dazugeben, 2 min. mitdünsten. Linsen in den Topf schütten, mit 2 Liter Wasser auffüllen, Gewürze, Knoblauch und eingedickten Maulbeersaft dazugeben. Ca. 30 min. kochen, alles durch ein Sieb passieren, auch die Reste wieder in den Topf geben und unter Rühren aufkochen. Butter in einem Pfännchen zerlassen, Feuer abstellen und Paprikapulver hinzugeben. Linsen eventuel mit Rotwein abschmecken. Über den Linsenteller etwas Paprikabutter geben, und zum Schluß Zitrone darüberträufeln. Türkisches Fladenbrot paßt gut dazu.