

# Kokos – Linsen – Suppe

## Zutaten:

1 Dose Kokosmilch (400 g)  
175 g rote Linsen  
1 Dose Pizzatomaten (400 g)  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
600 ml Gemüsebrühe  
100 ml Weißwein  
3 TL Chilipulver  
2 TL Kurkuma  
Sonnenblumenöl  
Salz



## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden.
- Im Öl anschwitzen lassen.
- Linsen, Tomaten mit Saft und Kokosmilch unterrühren.
- Gemüsebrühe und Wein zugeben.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Chili und Kurkuma abschmecken.