



Schwarze Blitzsuppe

Kara Şimşek



2 Gläser grüne Linsen
2 EL Margarine
1 EL Tomatenmark
2 Spitzpaprika
2 mittel grosse Zwiebel
1 KL Salz

- # Am Vorabend die Linsen säubern, waschen und mit so viel Wasser befüllen bis es einen fingerbreit mit Wasser übersteht. Am Folgetag mit dem gleichen Wasser weich kochen.
- # Bei mittlerer Stufe in einen Topf Margarine zerlassen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben. Die Zwiebel glasig dünsten, danach klein geschnittene Paprika und Tomatenmark hinzugeben.
- # Wenn die Paprika weich gedünstet sind, dann die Linsen samt der Einweichflüssigkeit hineinfüllen und Salz einstreuen.
- # Bei mittlerer Stufe 20 Minuten kochen und heiß servieren.

Tipp: Schwarze Blitzsuppe wird sehr oft in der Soldatenmenage zu sehen sein.