



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Rote Linsen-Kokos-Suppe

(4 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 1 EL 175 g 1 Dose 1 Dose 600 ml	Zwiebel Olivenöl Rote Linsen Pizzatomaten (400 g) Kokosmilch (400 g) Gemüsebrühe	Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Im Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Rote Linsen, Tomaten mit Saft und Kokosmilch hinzufügen und gut umrühren. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln.
1 TL 2 TL etwas	Chilipulver Kurkuma Salz	Zum Schluss mit Salz, Chili- und Kurkumapulver abschmecken.