

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2026 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Filip Jokic

**Türkische Linsensuppe mit Zitronen-Joghurt,
 Paprikabutter und Fladenbrot-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

150 g rote Linsen
 1 mehligkochende Kartoffel
 1 Karotte
 1 kleine Zwiebel
 1 EL Butter
 1 EL neutrales Öl
 ca. 700 ml Gemüsefond
 1 EL Tomatenmark
 1 TL Paprikamark
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kartoffel und Karotte schälen und klein schneiden. Butter und Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig anschwitzen. Tomatenmark und Paprikamark hinzufügen und kurz anrösten. Kartoffel und Karotte dazugeben und kurz mitrösten. Dann Linsen hinzufügen und mit Fond aufgießen. Etwa 15–20 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist. Dann Suppe pürieren und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf Flüssigkeit anpassen.

Für den Joghurt:

3–4 EL Joghurt, 20% Fett
 1 Zitrone, Saft
 Salz, aus der Mühle

Joghurt mit Zitronensaft und Salz glattrühren.

Für die Paprikabutter:

1 EL Butter
 1 TL Paprikamark
 1–2 EL edelsüßes Paprikapulver
 1 EL getrocknete Minze

Butter schmelzen, Paprikamark einrühren und kurz erwärmen. Mit Paprikapulver und Minze abschmecken.

Für die Fladenbrot-Chips:

½ Fladenbrot
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Fladenbrot in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermengen und knusprig rösten. Mit Knoblauch einreiben.

Für die Garnitur:

½ Bund Minze

Minze zupfen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit Zitronen-Joghurt garnieren und mit Paprikabutter beträufeln. Mit Minze garnieren. Fladenbrot-Chips à part servieren.