



Chorba-Suppe

Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln
3 l Gemüsebouillon
4 Stangensellerie
6 Karotten
4 Zwiebeln
500 g gehackte Tomaten
500 g Fadennudeln
Koriander
Tomatenmark
Kurkuma
Pfeffer
Salz
Olivenöl
1 Zitrone

Zubereitung:

Gemüse und Kartoffeln in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln anbraten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, die Hälfte des Korianders und das Wasser hinzufügen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver zugeben. Das Tomatenmark mit 2 EL Wasser vermengen und unterrühren. Zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 50 Minuten garen. Den restlichen Koriander kurz vor dem Servieren zugeben, abschmecken und mit den Zitronenschnitzen servieren.