



ROTE LINSENSUPPE



30 min



for 4 people

INGREDIENTS PREPARATION

200 g Linsen (rot)
1 Möhre
1 Kartoffel
1 Zwiebel
1 L Gemüsebrühe
2 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark
1 TL Minze (getrocknet)
2 EL Zitronensaft
4 TL Joghurt
Minze (frisch) zum garnieren
Paprika
Salz & Pfeffer

- 01** Die Möhre, die Kartoffel und die Zwiebel schälen und klein schneiden.
- 02** Die Gemüsebrühe erhitzen.
- 03** Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Möhre und Kartoffel zugeben und 3 Minuten mit garen.
- 04** Linsen, Tomatenmark und Paprika einrühren, 1 Minute anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Minze würzen. Mit der heißen Brühe löschen und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Alles fein pürieren
- 05** Frische Minze waschen, abtropfen und fein hacken.
- 06** Joghurt mit Zitronensaft und Minze vermengen und die Suppe damit reichen.