

Rezept Linsensuppe für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Linsen
3 Karotten
3 Kartoffel
2 Zwiebeln
1 Stange Lauch
Sellerie
100 g Bauchspeck
1,5 ltr. Gemüse- oder Fleischbrühe

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Petersilie
Thymian, Majoran, 2 Lorbeerblätter, Balsamico-Essig

Zubereitung:

Manche Linsensorten müssen in Wasser eingeweicht werden, manche nicht.
Packungs-Info beachten!

Das Gemüse, Kartoffeln und den Speck in kleine Würfel schneiden
Die Zwiebeln glasig dünsten, den Speck dazu geben und anbraten.
Danach das Gemüse dazu geben und kurz andünsten.
Die Brühe und die Lorbeerblätter dazu geben und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten kochen lassen.
Dann die Kartoffel dazu geben und ca. weitere 20 Minuten kochen lassen.
Zum Schluss mit den Gewürzen und dem Balsamico abschmecken.

Wichtig: nicht vorher salzen oder würzen!

Wurst-oder Fleischeinlage kann in der Suppe mit erwärmt werden.

Guten Appetit!