

Linsensuppe



ZUTATEN für 2 Portionen

200 g Linsen (braune Champagnerlinsen, gerne auch Linsen aus der Dose)

300 g Kartoffeln

100 g Möhren

100 g Knollensellerie

100 g Lauch/Porree

1000 ml Brühe

1 EL Butterschmalz

3 EL Balsamico bianco oder Apfelessig

Evtl. eine Prise Zucker

Petersilie, glatte oder Schnittlauch vor dem Servieren darüber streuen

Zubereitung:

Möhre, Sellerie und Lauch in klitzekleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in Würfel mit einer Kantenlänge nicht über 5 mm schneiden.

Das Gemüse mit den Kartoffeln kurz im Butterschmalz anschwitzen, mit der Brühe ablöschen. Die Linsen waschen, abtropfen lassen und in die Brühe geben, 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Möhren gar sind..

Mit dem Essig und evtl. Zucker abschmecken

Petersilie oder Schnittlauch fein hacken und die gefüllten Teller damit garnieren.

