

# fair-ein REZEPT

## Rote Linsensuppe

Zutaten (für 4 Personen):

1 große Zwiebel  
220g rote Linsen (gibt es im Weltladen)  
1 ½ l Gemüsebrühe  
2 Mohrrüben  
2 EL Olivenöl (gibt es im Weltladen)  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Kurkuma



©www.chefkoch.de/rezepte

Zwiebel und Mohrrüben schälen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Die Linsen waschen, abtropfen lassen und dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen, bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten lang garen und anschließend pürieren. Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken.

*Susanne Freyhöfer*