

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