

Rote Linsensuppe

Rezept: Helga Sautter-Schöll, Landratsamt Göppingen

Zutaten	Zubereitung
150 g rote Linsen	Die Linsen in $\frac{3}{4}$ l Wasser erhitzen.
100 g Karotten 2 Kartoffeln 1 Petersilienwurzel 125 g Lauch	Karotten, Kartoffeln und die Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in kleine Ringe schneiden.
Gemüsebrühwürfel 1 Lorbeerblatt	Das Gemüse zu den Linsen geben, Brühwürfel und Lorbeerblatt zugeben, alles ca. 10 min. kochen lassen.
$\frac{1}{2}$ TL Obstessig 1 Prise Salz 1 TL Thymian etwas Koriander	Lorbeerblatt entfernen, die Suppe evtl. pürieren und gut abschmecken.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, g = Gramm, ml = Milliliter, Msp. = Messerspitze, Pr = Prise

