

## Wärmende Linsensuppe

<b>Thema:</b>	eine warme Suppe für den Abend
<b>Saison:</b>	wenn es draußen stürmt und schneit
<b>Besonderheit:</b>	rote Linsen geben der Suppe die besondere Note
<b>Zu Beachten:</b>	schnell und einfach gemacht – easy cooking for everyone

### Zutaten / Einkaufsliste (für 6 – 8 Portionen)

3	Zwiebel
1,5 lt.	Gemüsebrühe
3	Karotten (groß)
1	chinesischer Knoblauch
300 g	rote Linsen
700 g	Kartoffeln
1 Dose	geschälte Tomaten
2	Knacker
n.B.	Kräutersalz und Pfeffer
n.B.	Majoran
n.B.	Thymian
n.B.	Öl
n.B.	frische Petersilie



### Zubereitung

Öl in einem Top erhitzen und den klein würfelig geschnittenen Zwiebel anbraten. Den feingehackten Knoblauch hinzufügen und kurz mitrösten lassen. Die gewaschenen Linsen unterheben und mit der Brühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Karotten und die Knacker in kleine und die Kartoffeln in ca. 1x1cm große Würfel schneiden. Alles zur Suppe hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen und nochmals ca. 20 Minuten köcheln lassen - bis alles nach gewünschter Konsistenz weich gegart ist. Mit feingehackter Petersilie servieren, denn

**Wenn es draußen stürmt und schneit  
dann ist drinnen Suppenzeit.**

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

