

Feine Linsensuppe

(Rezept für 2 Personen)

Für die Suppe:

- 200 g Biohof Gütlein Beluga Linsen
- 100 g Rhöner Knacker v. Bauer Zentgraf
- 1 l Bio Rinderbrühe
- 2 Möhren v. Bauer Zentgraf
- 150 g Sellerie
- 2 Kartoffeln v. Bauer Zentgraf
- ½ Stängel Lauch
- ½ TL Chilliflocken
- 1 Knoblauchzehe



1. Im ersten Schritt kocht ihr die Linsen (bissfest) nach Packungsanleitung und stellt sie zur Seite.
2. Im Anschluss Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und würfeln.
3. Den Lauch halbieren und in feine Streifen schneiden.
4. Die Wurst in etwas dickere Scheiben schneiden und in Butter mit den Gewürzen anbraten. Das Anbraten verleiht eurer Suppe einen würzigen Geschmack.
5. Zum Schluss das gesamte Gemüse dazugeben, kurz anbraten, mit Brühe ablöschen und die Linsen hinzugeben.

MEIN TIPP: Für einen frischen Geschmack, die Linsen nach dem Kochen mit einem EL Weißweinessig beträufeln.