

Leckere Linsensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 große Dosen Linsen mit Suppengrün, 3 Zehen Knoblauch, 8 große Kartoffeln, 2 kleine Paprika (rot und gelb), 1 Bund Petersilie, 1 Dose Würstchen nach eigenem Geschmack, 2 Dosen Wasser, 1 Prise Salz, 4 Teelöffel gekörnte Brühe, 30 gr Butter, 4 Esslöffel Mehl.

Die Vorbereitungen:

Konservenbüchsen mit Linsen und Suppengrün öffnen, Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehen und Paprika ebenso verarbeiten, Petersilie hacken.

Die Zubereitung:

Linsen mit dem Suppengrün und dem Wasser im Topf erwärmen, dazu die gekörnte Brühe unterrühren. Die Kartoffelwürfel in Butter anbraten und etwas salzen. Leicht angebräunt zur Suppe geben, ebenso die Paprika- und Knoblauchwürfel. Alles köcheln lassen.

Währenddessen Butter in der Pfanne schmelzen und mit dem Mehl eine Butter-Mehl-Schwitze herstellen. Danach zur Suppe geben.

Würstchen mit der Suppe servieren und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!