

Lieblingssuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Dose Linsen mit Suppengrün, 3 mittelgroße gelbe Paprika, 3 große Strauchtomaten, 150 gr Frühstücksspeck, 4 mittelgroße Kartoffeln, 1 Packung kleine Cabanossi (von Aldi die milden!), 1 kleine Zwiebel, 0,5 Flasche Ketchup (maximal), 1 l Wasser, 2 Esslöffel Essig, 4 Teelöffel Rindsboullion, 1 Bund glatte Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Die Paprika's waschen und das Kerngehäuse entfernen. In kleine Stücke/Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und würfeln. Die Zwiebel würfeln. Die Kartoffeln nach dem Schälen würfeln. Frühstücksspeck klein schneiden. Die Petersilie waschen.

Die Zubereitung:

Das Wasser im Topf erwärmen und Rindsboullion einrühren. Nach und nach die Linsen sowie das Gemüse und den Speck zugeben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach den Essig und den Ketchup einrühren. Nach und nach die kleinen Cabanossi. Das ganze noch ca. 10 Minuten weiterköcheln. Vor dem Verzehr die Petersilie hinzufügen.

Abschmecken und evtl. mit Rindsboullion und/oder einem Teelöffel Zucker nachwürzen.

Guten Appetit!