

Rote Linsensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Butter, 2 Esslöffel Mehl, 1 Zwiebel, 0,5 Karotte, 1 Tomate, 4 Prisen Pfefferminz (getrocknet), 1 l Wasser, 1 Tasse rote Linsen.

Die Vorbereitungen:

Die roten Linsen gründlich mit warmen Wasser waschen und anschließend mit warmen Wasser bedeckt einweichen lassen. Die Zwiebel und die Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Eine klassische Mehlschwitze anfertigen (einen Esslöffel Butter in einem Topf zerlassen und nach und nach ca. 2 EL Mehl dazu geben). Anschließend die Zwiebel- und die Karottenscheiben hinzufügen und leicht anschmoren lassen. Dann die wasserbedeckten roten Linsen und zusätzlich ca. 1 Liter Wasser draufgießen und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Nach der halben Stunde das Süppchen pürieren und warmstellen. Kurz vor dem Servieren ca. 3 Esslöffel Butter in der Pfanne zerlassen, die Suppe auf Teller verteilen, jeweils ca. 1 EL zerlassene Butter draufgeben und mit jeweils einer Prise getrocknetem Pfefferminz bestreuen - fertig! Viel Spaß und Guten Appetit! :-)