

Linsensuppe

Zutaten für 4 Portionen

400 g Linsen (rote oder weiße), gewaschen

3 Zwiebeln, gehackt

4 Zehen Knoblauch

2 Tomaten, gehäutet & geviertelt

2 Kartoffeln, geschält & klein gewürfelt

2 Karotten, klein gewürfelt

1 Prise schwarzer Pfeffer

1 TL Salz

2 TL gemahlener Kümmel

1.5 L Hühnerbrühe

Zubereitung

Die Hühnerbrühe in großer Pfanne aufkochen. Zwiebeln, Knoblauch (gepresst), Tomaten, Kartoffeln, Karotten und Linsen hinzuzugeben. Pfeffer, Salz und Kümmel beimischen. Gut verrühren und etwa 40 Minuten kochen lassen. Zwischendurch immer wieder nachrühren.

Je nach Vorlieben könnt ihr die Suppe pürieren.

Beilage

Fladenbrot

