

Nudelsuppe mit Linsen (laktosefrei)

Zutaten:

100 g gekochter Schinken
70 g kleine Nudeln (z.B. Farfalline)
400 g Linsen (Dose)
1 Glas Sellerie
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Möhre
1200 ml Gemüsebrühe
2 EL Basilikumblätter
Öl, Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung:

- Knoblauch und Zwiebel fein hacken.
- Möhre und Schinken in kleine Stücke schneiden.
- In einem Topf reichlich Öl erhitzen.
- Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
- Schinken und Möhre zugeben und kurz mitdünsten.
- Nudeln untermischen und eine Minute darin wenden.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Linsen untermischen.
- Etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.
- Fünf Minuten vor Ende der Kochzeit den Sellerie untermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
- Basilikum klein hacken.
- Kurz vor dem Servieren untermischen.