

Linsen - Creme - Suppe

Zutaten:

250 g rote Linsen
900 ml Hühnerbrühe
100 ml Weißwein
200 g Sahne
100 g Fetakäse
Salz, Pfeffer, Essig

Zubereitung:

- Linsen in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen.
- Gegarte Linsen in ein Sieb geben und abspülen.
- Abgespülte Linsen in die Hühnerbrühe geben.
- Weißwein zugießen.
- Aufkochen lassen und noch einmal 5 Minuten garen.
- Mit dem Pürierstab die Suppe pürieren.
- Die Sahne unterrühren.
- Suppe noch einmal aufkochen lassen.
- Salzen, Pfeffern und etwas Essig zugeben.
- Fetakäse klein würfeln.
- Käse auf die Suppenteller geben und mit der Suppe übergießen.