

Linsen – Lauchcreme – Suppe

Zutaten:

175 g rote Linsen
1 Stange Porree
2 kleine Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 große Möhre
400 g Schlagsahne
2 EL Creme fraîche
½ TL Estragon
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Möhre und Lauch in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Möhre, Lauch und Linsen zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit der heißen Gemüsebrühe und Wein ablöschen.
- Aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen.
- Immer mal wieder umrühren.
- Creme fraîche und Sahne unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Suppe fein pürieren.
- Estragon unterrühren.
- Kurz aufkochen lassen.
- Mit etwas Estragon überstreut servieren.