

Linsensuppe

Zutaten:

250 g braune Linsen
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
4 Möhren
1 Stück Sellerie
2 Stangen Porree
150 g Champignons
2 Mettwurstchen
1,3 l Gemüsebrühe
125 ml Weißwein
2 TL Kurkumapulver
2 EL Zitronensaft
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einem Topf mit dem Öl glasig dünsten.
- Linsen kurz mitdünsten.
- Mit dem Wein und der Gemüsebrühe ablöschen.
- Kurkumapulver und Lorbeerblätter zugeben.
- Alles zusammen etwa 45 Minuten köcheln lassen.
- Währenddessen Mettwurst in dünne Scheiben schneiden.
- Sellerie fein raspeln.
- Möhren, Pilze und Porree in kleine Stücke schneiden.
- Gemüse und Wurst nach der Köchelzeit zur Suppe geben.
- Weitere 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.