



SCHARFE, ROTE LINSENSUPPE

LINSEN | HAUPTSPESIE | 45-60 MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



Zutaten (Für 10 Personen)

- 500 g Müller's Mühle Rote Linsen
- 1,25 kg Kartoffeln (geschält, in Würfeln)
- 100 g Zwiebeln (in Würfeln)
- 200 g Möhren (in Würfeln)
- 75 ml Olivenöl
- 2 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 5 g rote Chilischote (in Ringen)
- 500 g Cabanossi oder Chorizo (in Scheiben)

Produkttempfehlungen



ROTE LINSEN

Zubereitungen

Kartoffeln, Zwiebel und Möhren in erhitztem Öl anbraten. Linsen dazugeben, kurz mit braten, Brühe angießen, Chili zufügen, aufkochen und abgedeckt ca. 20-25 Minuten garen.

Cabanossi in die Suppe geben und kurz mit erhitzen. Suppe mit Salz und Currypulver abschmecken, in Tassen oder Teller füllen und nach Wunsch mit Kräutern garniert servieren.