

Linsen- suppe

Zutaten für 4 Portionen

150 g Berglinsen
 80 g Speck, durchwachsen, geräuchert
 150 g Zwiebeln
 200 g Kartoffeln
 100 g Karotten
 1 Lorbeerblatt
 800 ml Gemüsebouillon
 250 ml Rotwein, trocken
 0,5 TL Zucker
 100 ml Sahne
 1 EL Schnittlauchröllchen
 Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Linsen unter fließendem kaltem Wasser waschen und über Nacht einweichen.

2. Speck in kleine Streifen schneiden. Zwiebeln, Kartoffel und Karotten schälen, Zwiebeln fein hacken. Kartoffeln und Karotten in kleine Würfel schneiden.

3. Speck in einem entsprechend großem Topf knusprig braten. Zwiebeln zufügen und anschwitzen. Linsen abgießen, abtropfen lassen, in den Topf geben. Lorbeerblatt zufügen, Gemüsebrühe angießen und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und das Ganze 25 Minuten köcheln lassen, dabei aufsteigenden Schaum abschöpfen.

4. Kartoffel- und Karottenwürfel zufügen, Rotwein angießen und abschmecken. Weitere 20-25 Minuten köcheln.

5. Zum Schluss die Sahne angießen, nochmals abschmecken und den Schnittlauch einstreuen.

6. Die Linsensuppe anrichten und servieren.

Einkaufsliste

- 1 Beutel Alnatura Bio Berglinsen
- 1 Packung Alnatura Bacon
- 1 Beutel Alnatura Zwiebeln
- 1 Beutel Alnatura Kartoffeln, festkochend
- 1 Beutel Alnatura Karotten
- 1 Packung Alnatura Lorbeerblätter
- 1 Packung Alnatura Gemüsebouillon
- 1 Flasche Alnatura Rotwein
- 1 Packung Alnatura Rohrohrzucker
- 1 Becher Alnatura Schlagsahne
- 1 Alnatura Schnittlauch im Topf