

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Rote Linsensuppe

für 4 Personen

200g rote Linsen - 2 Zwiebeln - 2 große Karotten - 2 EL Butterschmalz - 1 Liter Gemüsebrühe - 200g Joghurt -
1 Spritzer Zitrone

Die Karotten und Zwiebeln klein würfeln und in dem Butterschmalz anbraten.

Die roten Linsen kurz mit anbraten und anschließend mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Bei kleiner Hitze und mit geschlossenem Deckel rund eine viertel Stunde kochen.

Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Spritzer Zitrone hinzugeben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Kochzeit: 15 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Kochen!