

# Linsensuppe Für 4 Portionen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g Tellerlinsen</li><li>• 1 1/2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe</li><li>• 500 g Kartoffeln</li><li>• 1 Bund Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)</li><li>• 1 Zwiebel</li><li>• 1/2 TL Salz</li><li>• Pfeffer</li><li>• 1 Glas Würstchen</li><li>• Etwas Essig</li><li>• 1 Prise Zucker</li><li>• 2 EL gehackte Petersilie</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Linsen abspülen, abtropfen lassen. Brühe in Topf geben und zum Kochen bringen. Linsen hinzufügen und etwa 15 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.</li><li>2. Kartoffeln schälen. Suppengrün schälen und würfeln, ebenso die Kartoffeln. Zu Linsen geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe noch 20 -30 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu umrühren.</li><li>3. Würstchen aus Glas nehmen und die letzten 5 Minuten in der Suppe mitkochen lassen. Suppe mit Essig und Zucker abschmecken.</li><li>4. Mit Petersilie bestreut servieren.</li></ol>

Aus: Dr. Oetker Sparrezepte von A-Z. Dr. Oetker-Verlag, 2011.