



MEIN GENUSS



## Linsensuppe



**It's a match!**

Unsere getrocknete Petersilie sorgt für süßlich-würzige Frische auf der deftigen Suppe.



Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1** Linsen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen.
- 2** Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie und Lauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 3** Gemüsebrühe und Rinderbrühe in einem Topf aufkochen lassen.
- 4** Linsen, Kartoffeln, Möhren, Knollensellerie und Lauch in den Topf geben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- 5** Butter und weißen Balsamico Essig unterrühren.
- 6** Mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

## Zutaten

200 g Linsen  
300 g Kartoffeln  
100 g Möhren  
100 g Knollensellerie  
100 g Lauch  
500 ml Gemüsebrühe  
500 ml Rinderbrühe  
1 EL Butter  
3 EL Weißer Balsamico  
Petersilie, getrocknet oder Schnittlauch, geschnitten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.08.2026.