



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 05.01.2027.