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 07.05.2027.