



## 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 20.11.2026.