



LINSENSUPPE

mit Kabanos, Kartoffeln & Karotten

ZUTATEN

Für 4 Personen

150 g Houdek Kabanos
250 g Berglinsen
300 g Kartoffeln, festkochend - in kleine Würfel geschnitten
2-3 Karotten, in Würfel geschnitten
50 g Knollensellerie - in kleine Würfel geschnitten
2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Liter Gemüsebrühe
1,5 EL Rapsöl zum Braten
1 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer, Majoran, Lorbeerblatt
3 EL Petersilie, gehackt



ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 45 Minuten (inkl. Kochzeit)

1. Die Linsen in reichlich Wasser für ca. 20 Minuten kochen, abgießen und beiseite stellen.
2. In der Zwischenzeit die Schalotte, Kartoffeln, Karotten und Knollensellerie säubern und zerkleinern. Die Houdek Kabanos in Scheiben schneiden.
3. In einem großen Suppentopf das Öl erhitzen und zuerst die Schalotte und den Knollensellerie für ca. 2 Minuten anschwitzen. Das restliche Gemüse dazu geben und für ca. weitere 2-3 Minuten braten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Linsen dazugeben. Das Lorbeerblatt einlegen und für ca. 15-20 Minuten kochen.
4. Lorbeerblatt herausnehmen, die Kabanos hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Weißweinessig abschmecken. Mit Petersilie garnieren. Guten Appetit!