

Rote Linsen-Paprika-Suppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Rote Linsen
1		mittl. Zwiebel, gewuerfelt
100	Gramm	Karotten, gewuerfelt
100	Gramm	Kartoffeln, gewuerfelt
35	Gramm	Butter (1)
1		Essl. Tomatenmark
1		Teel. Paprikapaste, scharf
1		Spur Thymian
1/2		Teel. Minze, getrocknet
		Gemuesebouillon

PAPRIKABUTTER

35	Gramm	Butter (2)
1		Teel. Paprikapulver

EVENTUELL

Pfefferminzblaetter
Duenne Zitronenscheiben

Anleitung:

Linsen kalt abbrausen, abtropfen lassen. Zwiebel in der Butter (1) Glasig duensten; Tomatenmark und Paprikapaste zugeben, 1 Minute mit dünsten. Karotten, Kartoffeln und Linsen sowie Thymian und Minze, mit wenig Bouillon ablöschen und 45 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen, ab und zu umrühren.

Die Suppe durch ein Sieb druecken und in den Topf zurückgeben. Eventuell mit Bouillon verlängern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter (2) braeunen, Paprikapulver unterrühren. Suppe mit einem guten Klecks Paprikabutter servieren, nach belieben mit Pfefferminzblaetter und dünnen Zitronenscheiben garnieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.