

Türkische - Linsensuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen, Türkei

Zutaten für: 1 Keine Angabe

30	Gramm	Butter
2		Zwiebeln
1	Stange	Porree
2		Möhren
200	Gramm	Rote Linsen
1	Ltr.	Brühe

Anleitung:

Die Zwiebeln in Butter dünsten. Porree, Möhren klein schneiden und mit den Linsen hinzufügen. Mit der Brühe auffüllen. Ca. 20 Minuten garen (eher länger). Danach alles fein pürieren. \par Butter zerlassen und nach Geschmack mit Chili oder Cayennepfeffer würzen.

Auf jede Portion Suppe etwas von der gewürzten Butter geben.

Quelle:

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