

Karottenrote Linsensuppe

Karottenrote Linsensuppe

Zutaten für 4 - 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [07.12.2016](#)

Creation: [Stefan Würsch](#) / [Kurt Kaufmann](#)

Für 4-6 Personen:

ZUTATEN:

Suppe:

- 1 El Butter
- 1 frischer Ingwer, gehackt
- 1 TL Currypulver
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Karotten ca. 150 gr, geschält und in Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1 l Gemüsebouillon
- 100 gr rote Linsen
- 1 Limette, Saft davon

Garnitur:

- 50 gr. Fetakäse, zerbröckelt
- 1/2 Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten
- 1 El Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Butter erhitzen, Curry und den Ingwer zugeben, kurz andünsten
Zwiebeln/Karotten zugeben und auf kleiner Hitze 10 Min dünsten.
Linsen dazugeben, mischen und mit Bouillon ablöschen.
Zugedeckt bei kleiner Hitze weich kochen.
Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN:

Mit zerbröckeltem Fetakäse, den Frühlingszwiebelringen
und einigen Tropfen Olivenöl servieren.