

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Australische rosa Linsensuppe

Zutaten für 5 Personen:	2 Möhren
1 kg rosa Linsen (Feinkostladen)	2 Tomaten
Alternativ gelbe Linsen	2 Zwiebeln
1 l Hühnerbrühe	5 Knoblauchzehen
2 Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Zimt

### Zubereitung:

Die Linsen gründlich waschen und mit 1 L Hühnerbrühe zum Kochen bringen.

Die Zwiebeln schälen und in Stücke schneiden,  
in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen.

Die Kartoffeln und Möhren schälen.

Die Kartoffeln und Möhren in grobe Stücke schneiden.

Die Tomaten vierteln.

Die Knoblauchzehen schälen.

Kartoffeln, Tomaten, Möhren, Knoblauch und Zwiebeln zu den Linsen geben  
und 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Linsensuppe mit dem Mixstab pürieren bis eine glatte, sämige Suppe  
entsteht.

Die Suppe salzen, pfeffern und mit einer Prise Zimt abschmecken.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer