

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 10-14 Uhr.

rosa Linsensuppe

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

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.