

MEDITERANE LINSENSUPPE

(Johanna Schnell)

Es ist eine jahrzehntelange Tradition in unserem Haushalt, dass mein Mann die klassische Linsensuppe kocht. Diesbezügliche Veränderungen wurden in meiner Familie stets mit großer Vehemenz verhindert. Die Linsensuppe eignet sich hervorragend für Variationen. Das Suppenfest bot mir nun endlich die Gelegenheit eine neue Variante zu versuchen. 😊



Zutaten:

- ❖ Linsen
- ❖ Lauch
- ❖ Zwiebeln, evtl. Knoblauch
- ❖ Paprika
- ❖ Karotten
- ❖ Fenchel
- ❖ Zucchini
- ❖ Kartoffeln
- ❖ Tomatenmark

- ❖ **GEWÜRZE:** Gewünschte Schärfe kann man durch Pepperonischoten oder Cayennepfeffer erreichen. Salz, Gemüsebrühe, Pfeffer, Paprika u. natürlich KRÄUTER DER PROVENCE, je nach Geschmack für einen 4-5 l-großen Topf ca. 1-2 Eßl.
Meine Suppe enthielt noch Landjäger.

Tipp: Die Linsen in Brühe oder Salzwasser gesondert garkochen, damit sie nicht matschig werden.