

Kartoffelsuppe mit Linsen



Für diese Suppe werden eine kleine **Zwiebel** und eventuell etwas **Knoblauch** in wenig Fett angeröstet. Klein geschnittete rohe **Kartoffeln** dazu geben und mit Wasser aufgießen. Es macht einen sehr guten Geschmack, wenn man **Wurzelwerk** dazugibt (Karotten, Sellerie, Petersilwurzeln...). Dann noch eine Tasse gewaschener **roter Linsen** hinzufügen und mit **Majoran, Salz und Pfeffer** würzen. Im Druckkochtopf braucht die Suppe ca 10 Minuten. Durch die Linsen ist die Suppe sehr dick und bedarf keiner zusätzlichen Bindung.

Share this: