### Karottenrote Linsensuppe

Zutaten für 4 - 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: <u>07.12.2016</u>

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 I 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.

1/1