

# Suppen Rezepte

## Linsensuppe Mit Gemüsebrühe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hülsenfrüchte, Suppe, Vollwert, Eintopf, Vegetarisch, Gemüse

---

300 g	Zwiebeln	1	Essl.	Koriander, frisch zerstoßen
2	Essl. Kürbiskernöl	1/2	Bund	Thymian
40 g	Butter	2	Bund	glatte Petersilie
300 g	Linsen	100 g		Crème fraîche
1,75 Liter	Gemüsebrühe	100 g		Kürbiskerne
	Pfeffer a.d.Mühle			

---

Zwiebeln pellen und längs achteln. Kürbiskernöl und Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin andünsten.

Linsen unterrühren und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Zugedeckt bei milder Hitze in 45 - 50 Min. weich kochen. Suppe mit Pfeffer und Koriander herzhaft würzen, Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zugeben.

Petersilie waschen, trocken schütteln. Blätter abzupfen und hacken. Suppe mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Crème fraîche bis auf 4 Essl. und Petersilie unterziehen. mit Salz abschmecken.

Suppe noch 5 Min. auf der ausgeschalteten Herdplatte ziehen lassen, dann mit Kürbiskernen bestreuen, mit der restlichen Crème fraîche garnieren und servieren.