



Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Stange Lauch
- 2 Möhren
- ¼ Knollensellerie
- 120 g Berglinsen
- 1 Liter kräftige Fleischbrühe
- 4 Tomaten
- 50 ml trockener Weißwein
- 50 g Creme Fraîche

Suppen, Vorspeise

Süppchen von der Berglinse

Entdecken Sie unser köstliches Süppchen von der Berglinse! Einfach nachzukochen. Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Rezepte.

So wird's gemacht:

1. Thymian, Lorbeer
2. Salz, Pfeffer, Olivenöl
3. Gemüse putzen, schälen und fein würfeln (ca. 1x1cm Würfel).
4. Mit etwas Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Gewaschene Linsen und das Lorbeerblatt hinzugeben. Die Linsen richtig weichkochen und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.