

Rezept

Grüne Linsensuppe mit Nudeln

Ein Rezept von Grüne Linsensuppe mit Nudeln, am 30.04.2024

Zutaten

300 g grüne Linsen	2 Zwiebeln
40 g Butter	1 1/2 EL Mehl
1 gehäufte TL getrocknete Minze	1 1/2 EL Tomatenmark
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	1 3/4 l Fleischbrühe
100 g streifig geschnittene Suppennudeln	Salz
1 TL Paprikapulver, nach Geschmack edelsüß oder rosenscharf	getrocknete Minze zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen mit reichlich kaltem Wasser bedeckt 4 Std. einweichen. In einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und klein hacken.

2. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin bei Mittelhitze braten, bis sie leicht zu bräunen beginnen. Das Mehl unterrühren und kurz anrösten. Die Minze, das Tomatenmark und eine gute Prise Pfeffer unterrühren. Unter Rühren die Brühe zugießen und aufkochen.

3. Die Linsen unterrühren und alles bei schwacher Hitze etwa 20 Min. kochen, bis die Linsen gar sind. Nudeln in die Suppe geben und nach der Packungsanweisung 6-8 Min. mitkochen. Die Suppe mit Salz und Paprika abschmecken.