

Rezept

# Linsencremesuppe mit Ajvar

Ein Rezept von Linsencremesuppe mit Ajvar, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>80 g</b> rote Linsen	<b>2 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>250 ml</b> Gemüsesaft	<b>300 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> Ajvar	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> saure Sahne
<b>1 EL</b> Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Linsen dazugeben, Paprikapulver darüberstäuben und alles 1 Min. mitdünsten. Gemüsesaft und Brühe dazugießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. garen.
2. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Ajvar unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe auf zwei Teller verteilen. Je 1 EL saure Sahne daraufgeben. Mit Röstzwiebeln bestreuen. Dazu schmeckt Sesam-Fladenbrot.