

Rezept

Linsensuppe mit Balsamico

Ein Rezept von Linsensuppe mit Balsamico, am 09.10.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Dose gegarte Linsen (800 g Füllmenge) | 1 l Gemüsebrühe (Instant) |
| 1 Dose geschälte Tomaten (400 g Füllmenge) | 2 Möhren |
| 1 Stange Staudensellerie
Salz | Pfeffer |
| 100 g Conchiglie (Muschelnudeln) | 1 TL getrocknete Kräuter der Provence |
| 100 g Crème fraîche | 2 EL Aceto balsamico |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen mit Saft und die Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und erhitzen. Die Tomaten mit Saft dazugeben und mit einer Gabel zerpfücken.

2. Die Möhren schälen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Den Staudensellerie halbieren, waschen, putzen und in Halbringe schneiden. Möhren und Sellerie unter die Linsen rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

3. Die Nudeln dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen, bis die Nudeln und das Gemüse bissfest sind.

4. Die Linsensuppe mit Aceto balsamico würzen, in vier Suppentassen oder -teller füllen und mit je einem Klecks Crème fraîche servieren.