

Rezept

Linsensuppe mit Flusskrebse

Ein Rezept von Linsensuppe mit Flusskrebse, am 24.02.2024

Zutaten

100 g rote Linsen	300 ml Fleischbrühe
1 TL getrockneter Thymian	Salz
Pfeffer	1 EL saure Sahne (25 g)
125 g Flusskrebse	2 TL abgezapfte Thymianblättchen, nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 398 kcal

Zubereitung

1. Die Linsen waschen, verlesen und in einen kleinen Topf geben. Mit der Brühe aufgießen, den Thymian dazugeben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei kleiner Flamme 10 Min. ziehen lassen, bis die Linsen weich sind. Mit dem Zauberstab oder im Mixer fein pürieren.
2. Die Suppe mit 150 ml Wasser aufgießen und nochmals zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, salzen und pfeffern und die saure Sahne einrühren. Nicht mehr kochen lassen! Die Flusskrebse dazugeben und 2 Min. in der Suppe ziehen lassen. Auf zwei Teller verteilen und nach Belieben mit den frischen Thymianblättchen bestreut servieren.