# Linsensuppe mit Schinken

Die Linsensuppe mit Schinken ist eine deftige und sättigende Hausmannskost. Das Rezept ist besonders im Herbst und Winter beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Karotte |
| 2 Stk. | Erdäpfel |
| 150 g | Kochschinken |
| 3 EL | Öl |
| 1 EL | Mehl |
| 1 Dose | Linsen (400 g) |
| 1 l | Gemüsebrühe |
| 1 EL | Petersilie (gehackt) |
| | Salz |
| | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Zuerst für die Linsensuppe mit Schinken die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Erdäpfel und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten, Schinkenwürfel zugeben und kurz anbraten. Mit Mehl stauben, verrühren und anbraten.

3. Die Linsen aus der Dose samt Flüssigkeit zugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Jetzt die Erdäpfel und Karotten zur Suppe geben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder umrühren. Abschließend die gehackte Petersilie hinzugeben

und mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

## Tipp

Zur Linsensuppe mit Schinken eine Scheibe Bauernbrot reichen.