

Rote Linsensuppe

Die Rote Linsensuppe mit Gemüse ist ein schmackhaftes Suppen-Rezept und einfach in der Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|---------------|---|
| 250 g | Rote Linsen |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 Stk. | Möhren |
| 1 Stk. | Roter Paprika |
| 1 Stk. | Stangensellerie |
| 2 EL | Pflanzenöl |
| 3 EL | Tomatenmark |
| 1 l | Gemüsebrühe |
| 1 Spritzer | Frischen Zitronensaft (oder Tafelessig) |
| | Salz und Pfeffer |
| Nach Belieben | Petersilie |

Zubereitung

1. Um eine **Rote Linsensuppe** mit Gemüse zuzubereiten, die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Stangensellerie und Möhren putzen und in kleine Stücke schneiden. Die rote Paprika ebenfalls klein zerschneiden.
2. Die Zwiebel in einem Topf mit Pflanzenöl glasig dünsten, die Möhren, Stangensellerie und Paprika zugeben und kurz mitrösten. Das Tomatenmark einrühren und die roten Linsen hinzufügen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Bei niedriger Hitze die Linsen und Gemüse zirka 15-20 Minuten gar köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer frisch gepressten Zitronensaft abschmecken. Die rote Linsensuppe anrichten und nach Belieben Petersilie garnieren.

Tipp

Wer es gerne noch etwas schärfer mag, kann die Rote Linsensuppe noch zusätzlich mit Chiliflocken würzen.