

Linsensuppe

Zutaten:

2 Mettwürstchen (oder mehr)
2 große Möhren in Würfel schneiden
1 Stange Porree in Streifen
¼ rohe Sellerie in Würfeln
Ca. 500g rohe Kartoffeln, auch in Würfelform
2 – 3 Dosen Linsen mit Suppengrün
Salz, Brühe, Pfeffer, Paprika, Thymian

Zubereitung:

Die Mettwürstchen kleinschneiden und mit Margarine anbraten, bis sie schön braun sind. Dann das Suppengemüse zugeben und weiter schmoren lassen. Mit Salz, Brühe, Pfeffer, Paprika und Thymian würzen.
Jetzt die Kartoffelwürfel zugeben, den Topf mit Wasser auffüllen und alles gar kochen lassen.
Zum Schluss die Dosenlinsen dazugeben, das Ganze nochmals aufkochen, abschmecken und fertig!