



Gelbe Linsensuppe

4 Portionen

250 g gelbe Dal-Linsen

1 Wurzel

1 kleine Stange Porree

100 g Erbsen (TK)

1 Stück Ingwer

750 ml Geflügelbrühe

Kurkuma

Kreuzkümmel

Salz

- Linsen in Wasser garen, dann in ein Sieb geben
- Wurzel schälen und in Scheiben schneiden
- Das Grüne vom Porree abschneiden und Anderweitig verwenden, das Weiße in möglichst feine Ringe schneiden
- Ingwer schälen und fein reiben (ca. 1 TL)

Wurzelscheiben in wenig Brühe garen und pürieren. Linsen, Ingwer, etwas Kurkuma und restliche Brühe zugeben, aufkochen und pürieren. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken. Erbsen zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Suppe auf Teller verteilen und mit Porreeringen bestreuen.