

PDF erstellt mit WordTo PDF

Linsensuppe

Zutaten

Öl, Zwiebel, grüne Linsen, Lauch, Wurzeln etwas Wein 1 Becher Sahne, Salz Pfeffer, 1/2l Gemüsebrühe Zitronenschale Estragon 1/2 Tel. Chayenpfeffer fr. Estragon

Zubereitung

Linsen in Öl anschwitzen mit 1kl.Zwiebel. Lauch und Wurzeln in Stifte schneiden und mit dünsten. Dann Brühe angießen und etwas Wein Ungefähr 1/2 Stunde kochen Sahne zugeben. Mit Chayenpfeffer abschmecken Zuletzt fr. Estragon

Gemüse-Suppe:

Zutaten:

1 Dose Kidney-Bohnen, 1 Zwiebel, 1Möhre, je100g Lauch und Sellerie, 200g Kartoffeln, 20g Butter, 1l Brühe, Salz, Pfeffer,100g scharfe Salami, 1TL Kerbel

Zubereitung:

Bohnen abrausen und abtropfen lassen. Zwiebel, Lauch, Sellerie, Möhren und Kartoffeln putzen, und würfeln. In erhitzter Butter kurz anschwitzen und mit Brühe auffüllen. Bohnen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 15 Min. kochen. Salami in Würfel schneiden und in die Suppe geben. Mit Kerbel würzen.