

Linsensuppe mit Paprika-Minze-Butter



Zutaten:

- 250 g rote oder gelbe Linsen
- 1,25 l Gemüsebrühe
- Je 100 g Karotten-, Kartoffel- und Zwiebelwürfel
- 2 EL Öl
- 20 g Butter
- 1 EL Majoran
- 2 Zitronen (plus extra Zitronenviertel zum Servieren)
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken oder Pul Biber zum Bestreuen
- Brot zum Servieren



Für die Paprika-Minze-Butter

- 25 g Butter
- 2 EL Öl
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Minze, frisch oder getrocknet

Zubereitung

Die Gemüsewürfel in einem Topf mit Öl und Butter 2 Minuten rührend anbraten.

Linsen mit warmen Wasser gut waschen, danach in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Linsen zum Gemüse in den Topf geben.

Mit Gemüsebrühe abgießen und mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Anschließend alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Chili und Majoran abschmecken.

In einem kleinen Topf die Butter erhitzen.

Paprika und die Minze zugeben und 30 Sekunden anschwitzen. In eine hohe Tasse geben und fein pürieren.

Die Suppe auf Teller oder Schalen verteilen.

Mit Paprika-Minze-Butter beträufeln und mit Zitronenviertel, Brotscheiben und Chiliflocken garnieren.