

Rote Linsensuppe mit Apfel und Petersilie



Zutaten:

für 8 Personen

- 250 g rote Linsen
- 200 g Apfelwürfel, geschält
- 200 g Kürbiswürfel (Hokaido)
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- ca. 1 Liter Gemüse- oder Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 75 ml Weißwein
- 2 EL Butter
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- Etwas Muskatnuss, Paprikapulver
- Als Einlage: etwas gekochte rote Linsen, Petersilie und Chili



Zubereitung

Kürbiswürfel, Zwiebel- und Apfelwürfel in einem Topf mit 2 EL Öl rührend 4 Minuten anrösten.

Rote Linsen zugeben und kurz anrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen und 2 Minuten einkochen.

Anschließend mit dem Gemüse- oder Geflügelfond auffüllen und Deckel aufsetzen. 20 Minuten weichkochen und fein mixen.

Tipp: Wer die Suppe flüssiger möchte, füllt noch mit Brühe auf.

Sahne und Butter zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss Paprikapulver abschmecken.

Zum Anrichten die Suppe in tiefe Teller verteilen und mit Petersilie, gekochten Linsen und etwas Chili servieren.

Tipp: Dazu schmeckt, Walnuss-, Linsen- oder Bauernbrot