

# Linsencremesuppe

Autor: KOCHEN



## ZUTATEN

- 1 Stück Zwiebel, klein
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 2 Stück Rüebli, mittel
- 1 Esslöffel Butter
- 100 g Linsen, rot
- 5 dl Gemüsebouillon, oder Hühnerbouillon
- 1 dl saurer Halbrahm
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 40 g Butter
- 2 Teelöffel Rosenpaprika

## Info

Pro Portion

8 g	Eiweiss
17 g	Fett
17 g	Kohlenhydrate
255	kKalorien
1068	kJoule

## ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Rüebli schälen und in Rädchen schneiden.
2. In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Rüebli, rote Linsen und Bouillon beifügen. Die Suppe zugedeckt 15-20 Minuten kochen lassen, bis die Zutaten weich sind. Dann alles im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.
3. Die Linsensuppe nochmals aufkochen. Den sauren Halbrahm mit einigen Löffeln Suppe verrühren und beifügen. Die Suppe mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Nicht mehr kochen, weil saurer Halbrahm gerne ausflockt.
4. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Das Paprikapulver dazurühren. Vom Feuer nehmen.
5. Die Suppe in Tassen oder tiefe Teller anrichten. Die Paprikabutter darüber träufeln.

## Tipp

Nach Belieben kann man zum Anrichten - wie auf unserem Foto - zusätzlich wenig sauren Halbrahm auf die Suppe geben und mit einem Zahnstocher zusammen mit der Paprikabutter zu einem Muster auseinander ziehen.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Zutaten vierteln.