

Möhrensuppe mit Linsen

Für zwei Personen:

500 g Möhren
100 g Berglinsen
100 g rote Linsen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
750 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

1. Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. In einem großen Topf Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, anschließend die Möhren zugeben und fünf Minuten mitdünsten.
2. Berglinsen und rote Linsen mit in den Topf geben, mit Brühe aufgießen und köcheln lassen, bis alles weich ist. Anschließend fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zum Schluss fein gehackte Petersilie darüber streuen.