

Linsen-Rüebli-Suppe



Zutaten

für 2 Personen

Suppe

½ EL Olivenöl

½ Schalotte, grob gehackt

½ Knoblauchzehe, gepresst

150 g Rüebli, geschält, in
Stücken

40 g rote Linsen

½ Liter Wasser

⅔ TL Salz

wenig Pfeffer

Petersilien-Öl

½ Bund glattblättrige
Petersilie

1 ½ EL Olivenöl

½ Bio-Zitrone, wenig
abgeriebene Schale und 1
EL Saft

⅓ TL Salz

wenig Pfeffer

Und so wird's gemacht

Suppe

Öl in einer Pfanne erwärmen. Schalotte und Knoblauch begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Rüebli begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Linsen und Wasser begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 20 Min. weich köcheln, würzen, pürieren.

Petersilien-Öl

Petersilie mit Öl, Zitronenschale und -saft pürieren, würzen. Suppe anrichten, Petersilien-Öl darauf verteilen.

Dazu passt: Pagnol-Brot Rustico, in Scheiben.