

# Linsensuppe

## Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 2 Karotten
- 200 g Linsen
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 2 El Pflanzenöl
- Salz/Pfeffer/Knoblauchpulver (nach Geschmack)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 4 - 5 El Naturjoghurt



## Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und klein schneiden.
2. Karotten sehr klein schneiden oder mit einem Mixer zerkleinern.
3. Linsen und Karotten zu den Zwiebeln hinzufügen. Mit Öl andünsten.
4. 1 Liter Gemüsebrühe und Gewürze hinzufügen.
5. 30 - 40 Minuten köcheln lassen.  
Info: Die Linsen sollten weich sein!
- 6.

## Rezeptinfos:

- Menge: ca. 4 Personen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 60 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

