

# 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. Zwiebel schälen und vierteln. Stufe 4 / 10 Sekunden zerkleinern.
2. Karotten waschen und in grobe Stücke schneiden. Stufe 4 / 15 Sekunden zerkleinern.
3. Alles mit einem Spatel nach unten schieben. Öl und Linsen hinzufügen. SL / 4 Minuten / 100 Grad andünsten.
4. Gemüsebrühe und Gewürze hinzufügen. Stufe 1 Linkslauf / 30 Minuten / 100 Grad köcheln.
5. Zitronensaft und Joghurt hinzufügen. SL / Stufe 1 / 3 Minuten / 90 Grad rühren.

## Rezeptinfos:

- Menge: ca. 4 Personen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 45 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

