

Dani's rote Linsensuppe

Zutaten:

für 2 Personen:

8 Kartoffeln

300g rote Linsen

1 kleine Packung Speckwürfel

2 Zwiebeln

1 Packung Mettenden

4 Lorbeerblätter

2 Liter Rinderbrühe

ggf. Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und würfeln,

Zwiebeln würfeln und Mettenden in Scheiben schneiden.

Speck und Zwiebelwürfel in einem Topf anbraten,

Kartoffeln und Linsen mit etwas Öl dazugeben und anschwitzen.

Mit Brühe aufgiessen, Lorbeerblätter und Mettenden dazu und

ca. 30 Minuten köcheln lassen und ggf. mit einer Prise Pfeffer abschmecken.

