

Dani's schnelle Linsensuppe

Zutaten:

für 2 bis 4 Personen
3 Zwiebeln
2 mittlere Süsskartoffeln
1 kleine Packung gewürfelten Speck
1 Packung Mettenden
300g rote Linsen
2 Liter Brühe
3 Lorbeerblätter
1 Schuss Essig
ggf. etwas Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit dem Speck in einem Topf mit etwas Öl anbraten.
Die Mettenden und Süsskartoffeln stückeln und zusammen mit 2 Liter Brühe und den Lorbeerblättern mit in den Topf geben.
Wenn es anfängt zu kochen die Linsen dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
Zum Schluss den Schuss Essig dazu und fertig.

