



Bunter Linseneintopf

6 Portionen

Zutaten:

300 g Berglinsen, trocken
1 große Zwiebel
50 g Schinkenwürfel, mager
1 TL Rapsöl
1,5 l Gemüsebrühe
½ Knolle Sellerie
4 Möhren

2 Petersilienwurzeln
2 Stangen Lauch
1 Bund Petersilie
2 Frühlingszwiebeln
1-2 EL Weißweinessig
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Linsen unter fließendem Wasser abspülen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zusammen mit den Schinkenwürfel in einem Suppentopf in dem Öl anbraten. Dann die Linsen zugeben und die Brühe zugießen.
3. In der Zwischenzeit den Sellerie, die Möhren und die Petersilienwurzeln waschen, schälen und klein würfeln. Den Lauch sehr gut waschen, längs halbieren oder vierteln (je nach Größe) und klein schneiden. Das Gemüse in die Suppe geben
4. Die Petersilie waschen, von den Stängeln zupfen und klein hacken. Ungefähr ¼ der Petersilie zur Seite stellen, den Rest in die Suppe geben und diese nun ca. 30 Minuten köcheln lassen.
5. Zwischenzeitlich die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.
6. Wenn die Linsen und das Gemüse gar sind, den Essig in die Suppe geben und diese nach Belieben mit Salz und Pfeffer und ggf. weiterem Essig abschmecken. Dann die Frühlingszwiebeln einrühren, erst so spät, damit sie schön grün und knackig bleiben.
7. Die Suppe in Tellern oder Schalen anrichten, mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.