

Linsensuppe mit Speck



Zutaten für 8 -10 Personen:

- 400 g grüne oder rote Linsen
- 1 gehackte Zwiebel
- 200 g mehligkochende Kartoffelwürfel
- etwas Butter zum Dünsten
- 200 g klein geschnittene Speckwürfel
- 300 g klein geschnittene festkochende Kartoffelwürfel
- ½ dl weisser Balsamico Essig
- 1,5 lt Gemüsebouillon
- 2 dl Vollrahm
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 2 dl Schlagrahm
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, dann abgiessen.

Die Zwiebeln und die mehligen Kartoffeln in Butter andünsten.
Mit Balsamico ablöschen.

Bouillon beifügen, $\frac{3}{4}$ der Linsen zugeben, zugedeckt 20-30 Minuten weich köcheln.

Die Speckwürfel und die festkochenden Kartoffelwürfel in Butter andünsten und zu dem Rest der Linsen geben.

Suppe pürieren und die ganzen Linsen, Speckwürfel und Kartoffelwürfel wieder beifügen.

2 dl Vollrahm und Petersilie daruntermischen.
Suppe evtl. mit etwas Bouillon verdünnen, abschmecken.

Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten.

Je 1 Esslöffel Schlagrahm darauf geben und mit der gehackten Petersilie bestreuen.