

Linsensuppe

Die Suppe ist ausgelegt für eine Tüte Patinalinsen und 5-6 Portionen!

1 Tüte Patinalinsen
¼ Sellerieknolle
3 Möhren
1 Lauchstange
3-4 Kartoffeln
1 Zwiebel
grobe Petersilie
2-3 Löffel Gemüsebrühe
250g Speck
4 Frankfurter Würstchen
4 Mettwürstchen

Die Brühe im heißen Wasser auflösen und gut über die Hälfte der Linsen hinzugeben. Das Gemüse in kleine appetitliche Stücke schneiden und unter die Linsen unterrühren. Nach und nach immer wieder, wenn das Wasser verkocht ist, Wasser nachgießen. Den angebratnen Speck mit Zwiebeln der Suppe beimengen. Die klein geschnittenen Würstchen untermischen und das Ganze solange verkochen lassen, bis die Suppe schön dickflüssig ist und das Gemüse weich gekocht ist.

