Nah&Frisch

Maggi Professional

Curry Zwiebelsuppe mit roten Linsen

Suppe Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Linsen in einem Sieb kalt abspülen. Knoblauch schälen, klein hacken und in Olivenöl anrösten. Mit Currypulver bestäuben und kurz andünsten. Mit 3/4 l Wasser heißem Wasser aufgießen, aufkochen lassen. Die Französische Zwiebelsuppe einstreuen. Lorbeerblätter und Linsen zugeben und ca. 20 Min. kochen lassen, öfters umrühren. Petersilie fein hacken, zugeben und kurz durch ziehen lassen.
Tipp: Mit Crostini servieren

ZUTATEN

- 100 g rote Linsen
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Currypulver
- 1 Pkg. Maggi Extra-Feine Zwiebelsuppe
- 2 Stk. Lorbeerblätter
- 1/2 Bund Petersilie