

Linsen-Tomatensuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

1		Zwiebel, fein schneiden
1	EL	Rapsöl
130	g	Linsen, gewaschen
450	g	Tomaten, gehackt
2	EL	Tomatenpüree
7	dl	Bouillon
		Gartenkräuter (Petersilie, Rosmarin...)



Zubereitung:

- Zwiebel in Öl andünsten.
- Linsen begeben und kurz mitdünsten.
- Gehackte Tomaten, Tomatenpüree und Bouillon hinzufügen. Suppe 30 Min. köcheln.
- Suppe mit Kräutern servieren.

Passt wunderbar zu:

- UrDinkel Focaccia – ein Genuss!