

# Möhren-Linsen-Suppe



1 Schalotte  
400 g Möhren  
2 EL frische Petersilie  
200 g Linsen  
1 EL Rapsöl  
500 ml Gemüsebrühe  
Salz nach Geschmack

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH MMHFOOD WINTER

Schalotte in kleine Würfel schneiden, Möhren in Scheiben schneide, Petersilie fein hacken

Rapsöl im Topf erhitzen, Schalotte anschwitzen und Möhren anrösten mit Gemüsebrühe ablöschen, anschließen die Linsen dazugebe, alles für 25 Minuten kochen lassen, mit Salz abschmecken

Suppe mit Petersilie anrichten

*Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

