

Vegetarische Linsensuppe

Für ca. 5 Portionen

500 g	Tellerlinsen	waschen, abtropfen. Mit
2	Lorbeerblättern	in
2 L	Gemüsebrühe	20 Minuten köcheln.
1	Zwiebel	und
1	Knoblauchzehe	und
1,5 Kg	Kartoffeln	und
750 g	Suppengemüse	(Lauch, Möhren, Sellerie)
		in kleine Würfel schneiden und mit
2 EL	Tomatenmark	in einer Pfanne anbraten.
		Zu den Linsen geben und noch
		ca. 10 Minuten köcheln lassen.
		Mit
5 EL	Balsamico	und
Salz, Pfeffer, Zucker		und
geräuchertes Paprikapulver		abschmecken
3 EL	frische Petersilie	hacken und zur Suppe geben.

Die Suppe kann mit Wiener Würstchen serviert werden.