

Linsensuppe

mit veganen Würstchen

🌱 vegan ⌚ Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ||| einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und fein hacken. Sellerie, Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen.
- Dann Sellerie, Kartoffeln und Möhren hinzufügen und ebenfalls für 5 Min. anschwitzen.
- Anschließend mit Wasser ablöschen, mit einer Prise Salz würzen und das Gemüse etwa 15 Min. gar köcheln.
- Währenddessen Strunk vom Porree schneiden. Porree in Ringe schneiden, gut waschen und trocken schütteln und für 5 Min. in der Suppe mit köcheln..
- Würstchen in Scheiben schneiden und Linsen abtropfen lassen. Zusammen in die heiße Suppe geben und ggf. noch mal erhitzen und etwas Wasser hinzufügen.
- Petersilie waschen und trocken schütteln. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut genießen.

Grundrezept für 2 l

Gemüsesuppe:

- 4 Zwiebeln
- 250 g Sellerie
- 5 Kartoffeln
- 3 große Möhren
- 3 EL Olivenöl
- 1 Porree
- Meersalz und Pfeffer
- 2 l Wasser

Linsensuppe für 2 Personen:

- 1/3 der Gemüsesuppe
- 2 vegane Würstchen
- 220 g braune Linsen, gekocht
- 2 Zweige Petersilie