

Linsensuppe

Zubereitung

Speckwürfelchen anbraten. Zwiebeln, Fenchelsamen und Rübli begeben, kurz mitdämpfen. Linsen und Bouillon zugeben. Zugedeckt 15-20 Minuten weich kochen. Alles fein pürieren, würzen. In vorgewärmte Schalen verteilen, garnieren.

Zutaten für 8 Personen

- 100g Speckwürfelchen
- 2 Zwiebel, fein gehackt
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 2 Rübli, ca. 300 g, klein geschnitten
- 200g rote Linsen
- ca. 2L Gemüsebouillon
- Pfeffer aus der Mühle
- Garnitur: einige Rüblicscheibchen