

Möhrensuppe mit roten Linsen

(für 4-6 Personen)

Zutaten

1 Zwiebel
500g Möhren
1 EL Butter

100g rote Linsen
250ml Gemüsebrühe

50ml Orangensaft
125ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
½ TL Kreuzkümmel
1 gestr. TL Curry
Petersilie

Zubereitung

Zwiebel schälen und hacken.
Möhren schälen und Scheiben schneiden.
In einem Topf Butter zerlassen und die **Zwiebeln** und **Möhrenscheiben** darin andünsten, bis die Zwiebeln glasig werden.
Die Linsen in den Topf dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles dann auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Linsen gar sind (ca. 20 Min)
Falls die Suppe zu dick wird, weitere Brühe angießen.
Mit dem Mixstab pürieren.
Orangensaft zur Suppe geben und auch die **Sahne** angießen.
Mit **Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel** und **Currypulver** abschmecken.
Als Garnitur **Petersilie** waschen und fein hacken, dann vor dem Servieren über die Teller streuen.

Als leichte Vorspeise toll oder als Sommersuppe ein ideales Hauptgericht!