

Linsensuppe

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

250 g Beluga-Linsen
1,3 Liter Wasser
1 x Suppengemüse
5 Kartoffeln
1 Frühlingszwiebel
3 EL Essig

Später: Evtl. auch Kabanossi, Salz, Gemüsebrühe
und Pfeffer zum Abschmecken, je nach persönlicher
Vorliebe auch etwas Essig

Das Suppengemüse waschen, kleinschneiden und mit den gewürfelten Kartoffeln in den Ofenmeister legen.
Die Linsen zugeben und mit dem Wasser aufgießen. Deckel auflegen und für 90 min. auf 200 Grad in den
Backofen schieben.

Zum Schluss würzen und Kabanossi zugehen, je nach Geschmack.

Guten Appetit!