

Maggi

Professional

## Curry Zwiebelsuppe mit roten Linsen

Suppe

Vegetarisch

### ZUBEREITUNG

Linsen in einem Sieb kalt abspülen. Knoblauch schälen, klein hacken und in Olivenöl anrösten. Mit Currysüppchen bestäuben und kurz andünsten. Mit 3/4 l Wasser heißem Wasser aufgießen, aufkochen lassen. Die Französische Zwiebelsuppe einstreuen. Lorbeerblätter und Linsen zugeben und ca. 20 Min. kochen lassen, öfters umrühren. Petersilie fein hacken, zugeben und kurz durchziehen lassen.

**Tipp:** Mit Crostini servieren



### ZUTATEN

100 g rote Linsen

2 Zehen Knoblauch

1 EL Olivenöl

1 EL Currysüppchen

1 Pkg. Maggi Extra-Feine Zwiebelsuppe

2 Stk. Lorbeerblätter

1/2 Bund Petersilie