

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 Currypulver 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 durch ziehen lassen.

Tipp: Mit Crostini servieren



ZUTATEN

100 g rote Linsen

2 Zehen Knoblauch

1 EL Olivenöl

1 EL Currypulver

1 Pkg. Maggi Extra-Feine
Zwiebelsuppe

2 Stk. Lorbeerblätter

1/2 Bund Petersilie