Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gute Laune-Suppe: Linsensuppe mit Paprika-Minze-Butter

Tut so gut: heiße Linsensuppe

Unsere Lieblingssuppe des Monats ist eine Linsensuppe aus roten oder gelben Linsen. Sie ist besonders einfach und schnell herzustellen und kann nach Belieben mit Wurzelgemüse vom Markt verfeinert werden. Das Schöne daran ist, dass die Suppe wärmt und wunderbar sättigt. Am besten gleich eine größere Menge vorbereiten, damit man für mehrere Tage einen guten Vorrat hat. Falls die Suppe am zweiten Tag nachdickt, weil Linsen reichlich Flüssigkeit aufnehmen, einfach mit etwas Wasser oder Brühe verdünnen und schon hat man wieder eine cremig-köstliche Suppe, die einen gut über den Tag bringt.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für "**Linsensuppe mit Paprika-Minze-Butter**":

Zutaten

- 250 g rote oder gelbe Linsen
- 1,25 l Gemüsebrühe
- Je 100 g Karotten-, Kartoffel- und Zwiebelwürfel
- 2 EL Öl
- 20 g Butter
- 1 EL Majoran
- 2 Zitronen (plus extra Zitronenviertel zum Servieren)
- Salz & Pfeffer

- Chiliflocken oder Pul Biber zum Bestreuen
- Brot zum Servieren

Für die Paprika-Minze-Butter

- 25 g Butter
- 2 EL Öl
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Minze, frisch oder getrocknet

Zubereitung

Die Gemüsewürfel in einem Topf mit Öl und Butter 2 Minuten rührend anbraten.

Linsen mit warmen Wasser gut waschen, danach in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Linsen zum Gemüse in den Topf geben.

Mit Gemüsebrühe abgießen und mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen.

Anschließend alles mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Chili und Majoran abschmecken.

In einem kleinen Topf die Butter erhitzen.

Paprika und die Minze zugeben und 30 Sekunden anschwitzen. In eine hohe Tasse geben und fein pürieren.

Die Suppe auf Teller oder Schalen verteilen.

Mit Paprika-Minze-Butter beträufeln und mit Zitronenviertel, Brotscheiben und Chiliflocken garnieren.