

Tomaten - Linsensuppe

Zutaten:

1		Zwiebel, fein schneiden
1	EL	Rapsöl
130	g	gelbe Linsen, gewaschen
450	g	Tomaten, gehackt
2	EL	Tomatenpüree
7	dl	Bouillon
1	Bund	Petersilie

Zubereitung:

- Zwiebel in Öl andünsten
- Gelbe Linsen beugeben und kurz mitdünsten
- Gehackte Tomaten, Tomatenpüree und Bouillon hinzufügen. Suppe 20 Min. köcheln.
- Suppe mit Petersilie servieren

Tipp der Bäuerin: Lauwarmes UrDinkel Focaccia dazu servieren – ein Genuss!