

Lauchlinsen

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stangen Porree – 500 ml Gemüsebrühe – 200 g rote Linsen – 2 EL Butter – 100 ml Sahne – 4 TL scharfer Senf – Pfeffer – Salz – Zitronensaft – Zucker

Zubereitung:

- Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und waschen
- Butter in einem Topf erhitzen, Lauch darin andünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt etwa 5 Minuten garen
- Kurz vor Ende der Garzeit die Linsen zugeben und in der Lauchbrühe mit kochen lassen
- Sahne und Senf einrühren und kurz aufkochen
- Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken

- Dazu passt Reis

Wir wünschen guten Appetit!

