

Linsensuppe mit Pilzen

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kleine Zwiebel und 1 kleine Möhre
- 2 EL Rapsöl
- 100 g Tellerlinsen
- 400 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
- 100 g Pilze gemischt (z.B. Champignons, Austernpilze, Steinpilze)
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 50g Sahne
- 1 EL Schnittlauchröllchen

1. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Möhren schälen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Möhren glasig dünsten. Die Linsen waschen, unterrühren und 600ml Wasser angießen und bei mittlerer Hitze etwa 45 Min. kochen lassen, bis die Linsen sehr weich sind.
3. Die Suppe pürieren, dabei langsam mit Gemüsebrühe angießen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.
4. Pilze trocken abputzen und die Stiele in kleine Würfel schneiden, Hüte blättrig schneiden kleine Pilze evtl. ganz lassen. Öl gut erhitzen und die Pilze darin gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Suppe mit Sahne verfeinern. Auf zwei Teller verteilen und die gebratenen Pilze in die Mitte setzen und mit Schnittlauch bestreuen.