

Linsen-Maroni-Suppe

20 g Butter
½ Zwiebel, fein geschnitten
70 g rote Linsen
50 g braune Linsen
150 g Maroni (tiefgekühlt)
1,2 l Wasser

1 TL Rohzucker
½ TL Madras-Curry mild
½ TL Kurkuma
1 EL Zitronensaft
wenig Salz
wenig Pfeffer aus der Mühle
1 dl Vollrahm
1 EL gehackte Peterli

Zwiebel in der Butter glasig dämpfen.
Linsen und Maroni dazugeben und kurz
mitdämpfen. Mit dem Wasser ablöschen und
aufkochen. 40 Min. bei kleiner Hitze köcheln
lassen.

Zucker und Gewürze dazugeben. Die Suppe
pürieren. Den Rahm dazugiessen, kurz
aufkochen und vor dem Servieren mit Peterli
bestreuen.