



Rote Linsensuppe mit Speckchips x2

und Vollkorncroûtons



20-30min



4 Portionen

Rote Linsen werden in der Zubereitung mehlig und zerfallen leicht – das liegt daran, dass sie bereits geschält sind. Daher eignen sie sich ausgezeichnet für Eintöpfe, Currys oder Pürees. In Kombination mit leckerem Garam-Masala-Gewürz, salzigen Speckchips – hier in der doppelten Portion! – und knusprigen Croûtons erwartet dich ein wohligh-sättigendes Mahl!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 400g rote Linsen
- 800g passierte Tomaten
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Baconscheiben
- 1 Vollkornbaguettebrötchen^{1,2}
- 1 Pck. Garam-Masala-Gewürzmischung
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 799kcal, Fett 30.5g, Kohlenhydrate 82.5g, Eiweiß 35.9g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob würfeln. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und halbieren. Die **Zwiebeln** in feine Streifen schneiden, den **Knoblauch** grob hacken.



4. Croûtons rösten

Das **Brötchen** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, dann grob würfeln. In einer mittelgroßen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. goldbraun anrösten. Mit je 1 kräftigen Prise **Garam Masala** und Salz würzen.



2. Suppe ansetzen

Das **Gemüse** mit den **Linsen** in einem großen Topf bei mittlerer Hitze mit 2EL Olivenöl 2-3Min. anschwitzen. Mit den **passierten Tomaten** und 750ml Wasser ablöschen, das **Brühgewürz** unterrühren und das **Karotten-Linsen-Gemüse** 15-20Min. köcheln lassen oder bis die **Linsen** gar sind. Ggf. mehr Wasser hinzufügen.



5. Suppe pürieren

Das weich gegarte **Karotten-Linsen-Gemüse** mit einem Stabmixer pürieren und die **Suppe** mit dem **restlichen Garam Masala** sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Speckchips rösten

Währenddessen den **Bacon** auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen und im Ofen in 8-10Min. kross werden lassen.

Tipp: Je nach Größe des Backblechs ggf. ein zweites Blech verwenden.



6. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Speck** ggf. in kleinere Stücke brechen. Die **Linsensuppe** mit den **Lauchzwiebeln**, den **Croûtons** und den **Speckchips** garnieren und servieren.