



Kochen
mit Globus

Linsensuppe
mit Bratwurst



Zutaten:

250 g braune Linsen
300 g mittelgrobe
Bratwurst
250 g Suppengrün
250 g Tomaten
2 EL Öl

30 g Knoblauch
1,2 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Thymian
2–3 Lorbeerblätter
etwas Creme Classico
optional Peperoni

*Dazu passt:
ein kühles Bier*

 4 Personen

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Linsen in einem Sieb abbrausen, in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Die Linsen ca. 2 Stunden einweichen, damit sie schön gleichmäßig garen. (Ist keine Zeit dafür, können die Linsen auch rund 5 Minuten länger gekocht werden.)

In ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Nach Belieben Peperoni entstielen, längs halbieren und die Kerne mit dem Messerrücken aus den Schoten schaben. Peperoni waschen und in feine Streifen schneiden. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen.

Das Suppengrün und die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf 1 EL Öl erhitzen und darin das Suppengrün, Tomatenwürfel, Thymian, Knoblauch und eventuell die Peperoni kurz anbraten.

Die Linsen und Lorbeerblätter hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Je nach Linsensorte bei geringer Hitze 30–45 Minuten gar kochen – die Linsen sind dann innen weich, die Hülle zerfällt aber noch nicht. Ab und zu mit einem Schaumlöffel den aufsteigenden Schaum abnehmen.

Die Bratwurst in Scheiben schneiden und in etwas Öl scharf anbraten. Linsensuppe mit Salz, Pfeffer und etwas Creme Classico abschmecken und mit den Bratwurstscheiben anrichten.

