



## GELBE LINSENSUPPE

### Zutaten:

1 große Zwiebel, 1 EL Butterschmalz, 25 dag getrocknete gelbe Linsen,  
2 Karotten, 1 l Suppe, 2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat, Kräuter,  
 $\frac{1}{8}$  l Creme fraiche

### Zubereitung:

- feingehackte Zwiebel in Butterschmalz anlaufen lassen
- Linsen und geriebene Karotten dazugeben, aufgießen, würzen
- ca. 20 min köcheln lassen
- pürieren, mit Creme fraiche legieren und abschmecken

