

Suppe von roten Linsen

Zutaten (für 6 Personen):

1 Zwiebel, fein gehackt
200 g Kürbiswürfelchen
 Olivenöl zum Andünsten
1 l Gemüsebouillon
250 g rote Linsen
1 kleiner Sternanis
0,5 dl Vollrahm
1 Prise Cayennepfeffer
 Salz
 Joghurt zum Garnieren

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Kürbiswürfelchen im Olivenöl andünsten, die Bouillon, die Linsen und den Sternanis dazugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze weich kochen (ca. 15 Min.). Den Sternanis entfernen, die Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Vollrahm unterrühren, nochmals kurz aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Joghurt garnieren.