

Gelbe Linsensuppe

Warme Suppe mit Mandeln, Schafskäse und Linsen

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
1 ¼ l Gemüsebrühe
200 g rote Linsen
200 g Schafskäse oder Fetakäse
1 Bund Schnittlauch
½ TL Kurkuma
3 EL Zitronensaft
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

- 1 Vorbereiten:**
Kartoffeln schälen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.
- 2 Zubereiten:**
Brühe mit den Linsen, Kartoffeln und Knoblauch erhitzen und bei mittlerer Hitze in etwa 15 Min. weich kochen. Inzwischen Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.
- 3** Kurkuma, Zitronensaft und Mandeln hinzugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crème fraîche unterrühren. Die Suppe mit Schafskäse und Schnittlauchröllchen anrichten.