Rote Linsensuppe

für 4 Personen



Zutaten:

- 400 g **Rote Linsen El Puente***
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2-3 EL **Olivenöl Nativ Extra Weltpartner***
- ½ TL **Kreuzkümmel gemahlen LifeEarth***
- 1TL **Salz Khoisan El Puente ***
- Zitronensaft
- 4 Scheiben geröstete Weißbrotwürfel

Zubereitung:

1. Die **Linsen** in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen.
2. **Zwiebel** in grobe Stücke schneiden.
3. **Olivenöl** in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Linsen unter Rühren andünsten.
4. Nach etwa 2 Minuten mit 1200ml Wasser auffüllen.
5. **Salz** und **Kreuzkümmel** unterrühren und bei kleiner Hitze 10 bis 12 Minuten weichkochen.
6. Mit einem Stabmixer die Suppe cremig pürieren und mit **Salz** und **Zitronensaft** abschmecken.
7. Vor dem Anrichten die Suppe mit den **Brotwürfeln** bestreuen.