



# Linsen-Rüebli-Suppe

aus Bruno's Küche

## Zutaten für 2 Personen

### Suppe

½ EL Olivenöl  
½ Schalotte, grob gehackt  
½ Knoblauchzehe, gepresst  
150 g Rüebli, geschält, in Stücken  
40 g rote Linsen  
½ Liter Wasser  
⅔ TL Salz  
wenig Pfeffer

### Petersilien-Öl

½ Bund glattblättrige Petersilie  
1 ½ EL Olivenöl  
½ Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft  
⅕ TL Salz  
wenig Pfeffer



## Und so wird's gemacht

### Suppe

Öl in einer Pfanne erwärmen. Schalotte und Knoblauch begeben, ca. 3 Min. andämpfen. Rüebli begeben, ca. 5 Min. mitdämpfen. Linsen und Wasser begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 20 Min. weich köcheln, würzen, pürieren.

### Petersilien-Öl

Petersilie mit Öl, Zitronenschale und -saft pürieren, würzen. Suppe anrichten, Petersilien-Öl darauf verteilen.

Dazu passt: Pagnol-Brot Rustico, in Scheiben.

 Meine Notizen