



## LINSEN SUPPE MIT ORANGEN



### Zutaten: 4 Personen

100 g rote Linsen

600 ml Gemüsebrühe (Paste selbstgemacht)

1 Bund Frühlingszwiebeln

200 g geraspelte Karotten

2 Orangen

Chili Pulver

1 TL Kurkuma

1 TL Honig

1 EL frische Korianderblätter

Steinsalz

Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

1. Linsen gut waschen und in der Gemüsebrühe 8-10 Minuten garen.
2. Die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln, geraspelte Karotten und Gewürze zu den Linsen geben und ein paar wenige Minuten köcheln lassen.
3. Orangen filetieren, mit dem klein geschnittenen Koriander schlussendlich in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
4. Auf Teller verteilen und einen TL Honig über jeden Teller geben (optional)

GUTEN APPETIT