Linsensuppe mit Zitronen-Bratwurstklößchen

Zutaten

- 250 g Bratwurstbrät
- 0,5 TL Zitronenschale, abgerieben
- 50 g Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 4 MAGGI Brühwürfel
- 1000 ml Wasser
- 150 g rote Linsen
- etwas MAGGI Würze

Zubereitung

1. Bratwurstbrät mit Zitronenschale mischen und aus der Masse mit angefeuchteten Händen oder mit Hilfe von 2 Teelöffeln ca. 25 kleine Klößchen formen.

2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden.

3. In einem großen Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Gemüse darin andünsten.

4. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Brühwürfel darin auflösen.

5. Linsen in einem Sieb abspülen, abtropfen lassen und zur Brühe geben. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. garen.

6. Anschließend Bratwürstklößchen mit in die Suppe geben und weitere 10 Min. garen.

7. Die Suppe auf Tellern verteilen und nach Belieben mit MAGGI Würze abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	291 kcal
Fett	16 g
Protein	17 g

34 Minuten

5 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de