

## Vegetarische Gulaschsuppe



Schwierigkeitsgrad  
leicht



Portion/ Größe  
4 Portionen



Zubereitungszeit  
10 Minuten



Kochzeit  
30 Minuten

### Zutaten

150 gr rote Linsen

3 Karotten

3 Pastinaken/ Petersilienwurzel

3 große Kartoffeln

2 mittlere Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 El. Tomatenmark

2 El. Butterschmalz

1,5 Liter Brühe

Salz, Pfeffer

1 Lorbeerblatt

gemahlener Kümmel

geräuchertes Paprikapulver

Petersilie

Außerdem

Schmand und Weißbrot zum Servieren



### Zubereitung

Das Gemüse schälen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Den Rest in mundgerechte Stücke schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Das restliche

Gemüse hinzufügen und scharf anrösten. Tomatenmark unterrühren und weiterhin scharf anbraten.

Paprikapulver darüber streuen, umrühren und gleich mit der Brühe ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Linsen in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen und in die Suppe geben. Ca. 5 Minuten

köcheln lassen, bis die Linsen und das Gemüse weich sind. Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

In Ungarn serviert man Gulaschsuppe mit Schmand und frischem Weißbrot.



Folge uns



Edelstahl-Antihaft-Sauteuse 4,3 Liter