

Rote-Linsen-Suppe mit Spinat, Zitrone und Pfeffer

(4 Portionen)



Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
5 Knoblauchzehen, fein gehackt
100 g Spinat (*mehr nach Belieben*)
400 g rote Linsen
2 EL Olivenöl
1,4 l Wasser (*ggf. mehr zum Verdünnen*)
1 1/2 TL Meersalz (*plus mehr auf Wunsch*)
1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer
60 ml frisch gepresster Zitronensaft (*plus mehr auf Wunsch*)

Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Flamme erwärmen und Zwiebel darin goldbraun anbraten. Knoblauch für weitere 2-3 Minuten dazugeben, bevor dann die Linsen und das Wasser dazugegeben wird. Alles zum Kochen bringen und bei niedriger Flamme und geschlossenem Deckel für 30-35 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich und cremig sind. Dabei alle 10 Minuten umrühren. Nun Salz, Pfeffer und Spinat unterrühren und weiter köcheln lassen, bis der Spinat zusammenfällt. Topf vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren und mit Olivenöl und Pfeffer garniert servieren.